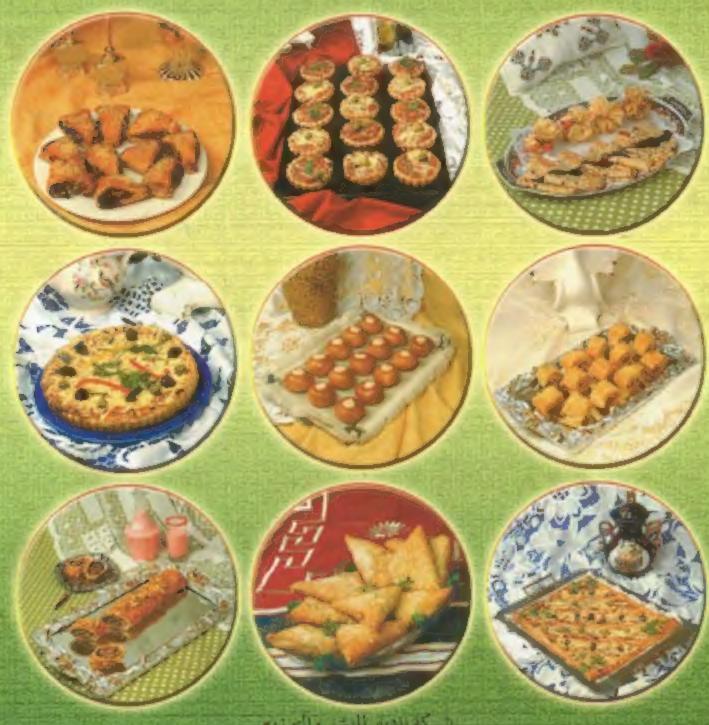
المملحات

نادية جهري



شركة بادية للبشر والتوزيع الازمد برلاي ولمبدرة و 6 مستند الربط

الكيش بالكفتة والكريما

Comparisons form	
Canal a	المقادير
أو العجينة المورقة ص 167	عجينة بريزي مالحة من 61
100 غ من الجبن المشور	500 غ من الكانئة
4 ملاعق كبيرة من الكريما الطرية	بصلة م 255
أصفر بيضئان	3 ملاعق كبيرة من المعدلوس
يضة كاملة	zels
ملعقة كيرة من صلصة بيشاميل	لصف ملعقة سايرة إبرار
حبات الريتون للتزيين	ربع كاس صغير من الزيت

الطريقة

ملعقة كبيرة من الزيدة

في مقلاة يحمر البصل مع الملح والريت والزيدة. يعد ذلك تضاف الكفتة والمعدنوس والإيزار ويخلط الكل جيدا لمدة 5 دقالتي. بعد ذلك تضاف صلصة بيشاميل وترفع القلاة من فوق النار تم نترك تبرد قليلا، تضاف الكريما الطرية والبضة وأصفر البيضتان ويخلط الكل جيدا.

أوراق المعدنوس للتزيين

تورق العجينة وتدخل وسط قوالب معدنية صغيرة مدهونة بالزيدة أو وسط قالب كبير مدهون بالزيدة. تثقب بالشركة وتفطى بورق الألمنيم ونطهي لمدة 10 إلى 15 دقيقة. يعد ذلك تملأ بالخليط المحضر وتعير بالجين وتدخل الفرن لمدة 10 إلى 15 دقيقة.

ملاحظة : يمكن استبدال الكفتة بالسبائخ إلا أنها تبخر في كسكاس وتنزع الطبقة الغليظة ثم تحمر مع البصل.



كيكة مالحة

	OM
المقادير	Camper COM
5 بيضات	قليل من الزعثر الحكوك
بصلة محكوكة ومعصرة من مانها	كاس متوسط من الحليب
ملعقة كبيرة من الزيدة	تصف كأس صغير من الزيث
ملعقة كبيرة من المعتنوس	قطعة من الكشير القطع أطرافا صغيرة
a خمارات	وأس ملعقة صغيرة من الكوزة محكوكة
نصف ملعقة صغيرة من الملح	رأس ملعقة صغيرة من الابزار
ملعقة صغيرة من الموتار د	رأس ملعقة صغيرة من الهريسة
40 غ من الزينون الأسود والأخضر	60 ع من الجبن المحكوك للتريين
قطعة من الجين الأحمر المقطع أطراقا صغيرة جدا	الطحين حسب الخليط (حوالي 3 كووس ولصف)

الطريقة :

في إناه يخلط كل من أصفر البيض والملح والبصل المحمرة في الزيدة والمعدنوس والموتارد والجبن والزعتر والحليب والزيت والكثير والكوزة والإبزار والهريسة. يخلط الكل جبدا ثم يضاف الطحين والخمارة. بعد ذلك يخفق أبيض البيض مثل الثلج ويضاف بمهل إلى الحليظ. يفرغ الخليط وسط قالب مدهود بالزيدة ومرشوش بالطحين ثم تدخل حيات الزيتون داخل العجية. يدخل القائب في الغرد حتى تنضح وتتحمر الكيكة . تغير بالجين وهي ما زالت سالحة.



طرطات مالحة بالكفتة

المقادير	Paule Las Long
المجينة الخصصة للقطائر المورقة المالحة ص 167	ملعقتان من المعدنوس المفروم
300 غ من الكفتة حاهزة	نصف ملعقة صغيرة من الابزار
صلصة بيشاميل ص 31	ملح حسب الذوق
100 غ من الجين المُستور	ملعقة كبيرة من الزبدة
بصلة مرققة	ملعقة كيبرة من الزيت

الطرمقة

تخلط الكفتة بالبصل والمعدنوس والإيزار والملح جيدا وتوضع في مقالاة مع الزباة والزيت لمدة 5 دقائل تبسط العجيد في سمك 5 ملمتر وتعمل من العجين دواتر تدخل وسط قوائب معدنية صغيرةأو تعمل داترة كبيرة ندخل وسط قالب دائري كبير. تنقب بالشوكة وبوضع فوقها ورق الألمنيوم وتدخل الفرن حتى تتحمر، بعد ذلك تخرج وينزع ورق الألومنيوم وقالاً بالحشوة المحضرة وتسفى بصلصة البيشاميل وتغير بالجين ثم تدخل الفرن لتتحمر قلبلا.

عند التقديم تغير بالجين الحكوك وتقدم ساخنة.



بريوشات محشوة



المقادير:

العجينة	المحشوة =
500 غ من الطحين	300 ع من الكفتة جاهزة
بيضة كاملة	3 مالاعق من المعدنوس
60 غ من الزيدة المدابة	ملح حسيه الذوق
ملعقة كبيرة من الزيت	الله ملاعق كبيرة من الزيت
ملح	يبضة للدهن
ملعقة كيبرة من السكر	قليل من المايونيز الممزوجة مع الكتشوب للتزيين.
قليل من خميرة الحيز	
الماه الكافي لجمع العجينة	

الطريقة

في قصعة يوضع الطحين واللح والسكر والزيت والزيدة وخميرة الخيز المطلوقة في الماء الدافئ والبيضة. يخلط الكل جيدا ثم يضاف الماء الدافئ وتدلك العجينة حيدا. تعمل منها كويرات صغيرة تحشى بقليل من الحشوة انفضرة ويعاد جمعها على شكل كرة. تحط في صفيحة مدعونة وتترك تختمر، بعد ذلك تدهن بالبيض وتطهى. تقدم مزينة بخليط المابونيز والكنشوب وتقدم ساخنة.

الحشوة

في مقلاة ترضع الكفتة مع المعدنوس والملح والريث ويترك الكل فوق نار هادلة حتى تنضج الكفتة.



شوسون بالجبن والزعتر



المقادير

العجبنة الخاصة بالملحات ص 167 أو ورقة البسطيلة.

250 غ من الجون الأ يبض معز نصف ملعقة صغيرة من الزعتر محكوك أو زعيترة ملعقتان كبيرتان من الزينون مقطع أطرافا صغيرة حدا ملع - إبزار - الهريسة ملع - إبزار - الهريسة 200 غ من الجبن الحكوك ه ملاعق كبيرة من الزيت البلدية مطعة بيشاجل للدهن الجين المبشور للتفنيذ

الطريقة :

يخلط جبدا كل من الجين و الزعتر والزيتون والملح والإبرار والهريسة والجين المحكوك والزيت البلدية. تبسط المجيئة وتقطع دواتر يفم كأس أو مرشم دائري . يحط قليل من الحشوة على جانبها ثم تتني لإعطائها نصف دائرة. تزين بالشوكة ثم تدهن بالبيض وتطهى في فرن ساخن حتى تتحمر.

بعد ذلك تدهن بصلصة بيشاميل من جانب واحد وتقند في الحن المشور أو المحكوك وتقدم ساخنة.



ميل فوي مالح



المقادير

100 جامل کی استور متعلمات کیدادیات المدادام المدادام 5 دلاعی می جانفید الیساسی امی 31 حالت المسروال افضاد المحدد عبد عبد عدد المطار المارد، ده ص 167 من المحدد ل معقد كبيرة من الريسة معقد كبيرة من الزيت معنى. من ملعقة صعيرة من الإبرار

الطريقة

بحمر القمرون في مقلاة مع الربدة والريت و سح و لابر و ساس لا عد سحما سنط لعجب و بعض على شخي الامستف الامستف السائد و بدحن الدان بحمد في صحى التقديم يحفظ مستظيل ويعرش قوقه بصف مقدار القمروان ابرش بملعقة كبرة من المدبوس ثار تعطى الحشوة السنطين ساي و بدران في ما النمووات و بعده من ويعفى و بستفس الشاس بنظر هذا وأحد عليفيه السنطين ساي و بدران في ما النمووات و بعده من وين حوالد عدمت وين حوالد القمووات المدوات المدوات المدوات المدوات المدوات المدوات المدام في المدوات المدام في المدوات المدام في المدوات المدوات المدوات المدوات المدوات المدام في المدا



لفائف محشوة

amper OM

المغادير

عجيبة المطائر المورقة المالحة ص 167

300 غ من الكفية

بصلة مرققة

بصف كأسرمن خبر الباس المشور

ييصة محفوقة . منح

منعفة كبردم الربدة

تصف ملعقة صغيرة من الإيزار

رأس مممة صغيرة من التوابل الأربعة

100 ح من الحين المسلو

ملعفه تشره من لربب

6 ملاعق من صنصه اليشامين

الطريقة

في مقلاه يحمر النصل مع تريب والربدة حتى بنس نصاف الكفية والنوابل ويحلط الكن حيدا العدادلث ترفع القلاة من فوق الثار ونصاف البيصة والخير المحكوك.

بسط العجبة دور ق على سكن مسطن يوضع لحتوة وسطة ويبف حول نفسه مثل السيحرة حي المعمول على قصيب طوين محتو بعد قصعه من الدلاسيث ويوضع في الثلاجة (انحمد) لمده ربع ساعه بم نقطع مد بنع سبكها في ستمه وبصف الحد وبنظ صفيحة بناهوية بالريدة وبدحر بفرن سحمر بفر بالحين لحكوك وتقدم ساحة



مثنثات بفواكه البحر

amper OTM

المقادير

10 ورقات السطيه التومطة حجم

رلاقة كبيرة من القمرون المقسر

و قة مييدية مو سي

قنعته من القرير والمعدنوس مفروم

بصلة كبيرة مرققة

نصف كاني صغير من الريب سابة

رلافة صغيرة من كلمار مصبوق ومعتبع تسدر

ومحمر في بريده

سح حسب الدوال

لصاف منفقة فلغيرة من ﴿ وَ

ر من منطقه صعيره من أنه عن الاعتمال مكن

___ لىنىني

عبيه من لفكم مر ح

4 ملاعل مي بريده

الطريقة

بحد العجومة منعمة من درود

عند عدد با و الاستان من مدال مدال المال و الكالم والإنزاز والقرار والقانوس، بعد دلك يحم على والإنزاز والقرار والقانوس، بعد دلك عدال عدال الكالم المالكي المالكي حراله الدال عدال المالكي المالكي عراله المالكي عالم المالكي عراله المالكي عالم المالكي والمالكي والمالكي



بريوات بالخضر المخللة



المقادير

500ع من حصر غيبه مرفيد ماع عدياتم بريونا وهي حيط من الكور بشون و عور لد فد

200 غ من المين الحكوظ

ملعقة صغيرة من الزعتر المحكوك

حبيط من ألصحان والتاء

رلافة صعيرة من الزيدة

رأس منعقة صغيرة من الإبرار

ورقة البسطيلة

رأس ملعقة صغيرة من الهريسة

الطريعة

في إنه يوضع الحصر العليم منطقي بالمه الوافر و يترك مده له ساعات اله ليله كامله للتحلص من اللح أثر بدا يه كالم تستعمر أنها يا فينع والبط أثر السائل مع الصعط عليها حيد الاستخراج الم

صحر في مصحه 2-2-1 و مصر من حديد بصاف حدن الحكوث والابر والهرسة و لا عبر مصط كن حدا مصع و فه مسطنه إلى مدر و الابه بالطال بدهن بالرسدة بدفع فسن من احدود على حانسها و ملف على مكن ميكار أو تعمل مثلثات وهكذا إلى بهاية الوافه والحشوة تدهن هذه الديدات أو السيكارات بالزيدة وتحسر في فرق حى يندهب لوبها تقدم مناخبة



مستطيلات محشوة بالقمرون

	ma
المقادير	Control of the contro
- * ** - * * * * * * * * * * * * * * *	
month and the	وملاعق كبيرة من الزيت البندية
500 ج مي شعبي شرائح	ورقة البسطيعة
لصمت منعيد فيعياه مارا لأرد	100 ع من الحين المعروم
فتان مان تهريسه	the state of the same
لاقه مسعد د من معد بوس مد ه ه	salan

الطريقة

al _ a = 1(0)

معنا -



المرتديلا بالدجاج



المقادير

بعيش منعقه فيلد أدام الأداء

بعدد ملح

لصلف اللغله صعم و من الموادر الأربعة

تصف مملعقة صغيرة من الكورة محكوكة

5- مناسط مي حير الأصيافي أحييب

60 ع من الحال عكوات لمريان

دحاحة من ورق 1 كنع ويصف ترال عطامها

5 عصوص من الثوم

علبة من العكيم المصبر

حبات الزيتون بدرن عطم

25 سل من الكرية الطرية العصصة للطاح

كأس متوسط من السابلير حبر محكم ش

الطريقة

تطح بدجاجة مع نتوم بعد دلث يصاف عكم والكري والشابير والسعر والمنح و نتوان الاربعة والإيرار وكد دواجد للرصا بحيط كل جو ويوسع حيط وسط فالسامستطيل مدهو بالريت و ما حل حاب درسوال الم يوضع الفالب وسط فالسا به مره معلى و بدخل عرب بنظهي بطريقة (حمام ما ما) العد دبك يدخل اللاحة بيرد بعر باحير الحكم شاويقده فدي وراش من حساء مرسا بحيث الايداب



صغار الخبز مالحة



المقادير

همينة لمنتج العطائر المالحة • 167 و

500 ع من الطحول

متعقة كيرة من السكر

ملعقة صعيرة من الوتارد

رأس ملعقة صعيرة من الإبزار

نصف ملعقة صعيرة من التوايل الأربعة (إدا أمكن)

منح حسب مده أل

تصفي منعقية فليفيه فأمني الأعير الأالحتياس

and as famous

معقه جرومي ح

سفقه سراوس حمرة الخد

مادي معجون

الطريقة

تجمع حساح بعدد المداد و الولاد ما عه الحداد الوليد و الوليد و الوليد أو الحواف و الطالحي و يوجده المحدد الوليد و الوليد و المحدد و المحدد الم

مقادير الحشوة

500 غ من القمروق المقشر

باللاس للعدنوس الغروم

بصنة كيرة مرققة

بصف ملطة صعيرة من التوابل الأربعة

بميف مصبة صحيرة من الإبرار

240

ويراجه الدفاء إفتيقته للشامط والعام

فليلي سم الرا ماسية

بنصبه كطواؤم

(ور جائي ڪي جي جي اي





يحمر النفس في مقلاة مع البع كاس من الرالب حتى بلدي للوالف المتح

في مقلاة حرى يحم القمرة دامع أدّ بساء اللح والآب حي يحف ما الدّ أنه يصاف المعدوس وصفصة بيشاميل أو الجن الميشور ثم ترقع للقلاة من قوق النار.

سبط الكويرو و حدوس الأخرى حى تعبر فيعه حدا تدهن بالريب لويوضع فبير من الحشوة فوقها متى إلى الوسط حى تحصر على مستطيل بنف حول نفسه مثل السكار ويبرك يحسر وهكد إلى نهاية الكويرات والخشوة

تُدهن بالسعن وتطهى في فرانا ساحي للدة 15 إلى 20 دقيقة حيى بسفخ والتحمر ثبه تعير بالحين والفلام ساحيه

صلصة بيشاميل

Designation of the same

المقادير

الطريقة رفع ١

3 ملاعي شموس الطحون

ولير الاالربع من لحيب

لصبغي منعفه فبنغيرة من الأبرار

علف حية من الكورة محكوكة

100 ج سے آتے ساڈ

2 ملاعق كبيرة من المعدنوس رقيق جدا

في ولا يحتط الصحين والحسب و سنح و الكورد يوضيع لكن فوق الدر حتى يعقد بعد دبيل نصاف الولده والام ر ويرقع الوعاه من فوق البار لم يضاف المدانوس.

ملاحظة المكن إصافة ورقه منده موسى وبفية عكراته إلى خيب عبد تحصر الصلفة للممتحاب بالسمث

الطريقة رقم 2

كسار كبرار من لحبيب

40 ج می اثر بدد

50 ع س لطحین

أصفر بيضه

100 - س لمان الرام

~

لصيف منجفة صحوعاها الأفرار

نصف کورہ محدودہ

عي إناه يوصع الطحين والحليب وصفرة البيص والملح والكوء ويوضع الكل فوق البار مع التحريث باستمرار حبي يعقد الحبيط، تصاف الريده و الإيزار والحبن ويرفع الوعاء من قوق البار

مثلثات بالكفتة

mire! OM

المقادير

العجمة المورقة المائحة ص 167 300 ع من لكنية قطة من للعديوس لصف منعقة صغيرة من الإبرار منعقتال من البيشاميل ص 31 60ع مرا الجنين الحكوائ

الطريطة

تبسط العجيم في سمك 4 مدمر ثم عس عمى شكل مستطيل صديد طول العجيم ، عرصه 20 ستسر لعظ لحشود في خاسب على الحاسبة وبشي على ثبل لعظى الحسود الساد جبد ودلث بدهمها بالله، ويصغط عليها ثبا نقصع مثلثات ثب في الصواد أخط فوق صفيحة مدهوله بالريده أو الريب ولدهل بالبيش ولدجل في فرال ساحن حتى تتحمر ، عند التقديم تغير بالجين المحكوك وتقدم ساخنة



بيتزا بالصلصة والكفتة

amper OM

المقادير

رن کا ن م مر من	الدورة الله الله عن 167
سمت ملعه صعيرة	400ع من الكفتة حدهره
100 ع من الجس المحد	4 حيات من الطماطم المشورة
حات الزيتون للتزيه	ملعقة كيبرة من الطماطم للصبرة
أوراق المعديوس لتر	بيعب محفوقه
ريع كأس صغير من	تصف ملعقة صغيرة من الإيزار
منعقة كبيرة من الزيا	ملح حسب الذوق

الطريقة

عي مقلاه ترصع الكفتة مع الريث والربده ويصاف الإبرار و لملح ورأس حانوب ويحبط الكل حيدا عي مقلاة توضع الطماطم المروعة الرريعة مع الريث و لملح والطماطم المصبرة ويترك الكل فوق المار حتى تجفي من الماء لماما

تبسط العجينة في سمك به ملمتر تف بالشوكة وبعمل منها قصبان طويعة حط عنى حوالب المسطيل بالطول والعراص. تيسط صبصة الصماطم المحصرة ثم الكفتة, بعد دلك تعمل من لعجينة الرائدة حال طويعة بحط فوق لمنتطيق عموديا العير بصف مقدار الحال وتدحل الفرال حتى نتحمر وبدهن الحوالب بالبيص عبد التقديم تعير بالجال وترين بالزيتون والمعدثوس

ملاحظة . توضع العجية وسط تصفيحة قبل أن تعمر . تلاهل الخوانب بالبيض وبشرط بالسكان قبل أب بطهي.



كريب محشو بالقمرون

Parison OM المقادير 60 ع من تربيده للنفن المقلاة كأمدان كيران من الحبيب رلافة من العمروب لمعشر 300 ع من الضحين الأبيض بصالة مرققة ورقة سيدنا موسى رأس ملعقة صعيره من الأبرار رأس ملعقة صغيرة من الإيزار رأس ملعقة صعيرة من الكورة لصل ملعقة صغيرة من التوابل الأربعة إدا أمكن 5 ملاعق كبيرة من صنصة لبيشاميل ملعقتان من الزيدة ملعنة كيرة من لحين المبشور ر بع كأس من الريت 100 غ من الجين المبشور

الطريقة

بحقق بيص «يصاف ليه نظجين ويحنظ جيد، يسكس لحيت قبيلا قبيلا مع الحقق جيدا بالباصور تصاف لكوره مع ملعقة كيده من حين والإبراز واللبح ويترك خبيط يترتاج لمدد ساعة

في مفلاد سنفي بالرحدة، بفرع مقدر معرفه من خليط مع يسبب سيد لها عد ناسد الملاء "راه المنع دةا"ن و "قد ، وهكلنة إلى بهاية الخليط . تلخي المقلاة كل مرة قبل كل استعمال.

يحمر لبصل في ربع فأس من الريت وورقه سيدنا موسى و لمنح يقشر القمروب وبوضح في معلاة مع ملعمتين من الربده والملح والابرار والتوامل الأرجه يصاف النصل المبين و 4 ملاعل من للشامين ويحفظ الكل تسبط كل مطررة بيوسنع فسن من خموه وسطها تم بعد حول نفسها الاعطائها شكل سنكار محشوه يفظع مراتح تم يحظ وسط ميسان رحاحي مدهود بالربدة وهكد إلى بهاية الفطائر (كرب) و حشهة الخصرة اتعار بالمروماح وبدحل العابال التتحمر قابلا مدة 5 إلى 10 دقائق.



بيتزا بالمخ

OW		
Surfact. O.M.	المقادير	
عود الكرافض، مربع لمرق	عجيه بريزي ص 61	
3 بيمبات محموفة	1 مع يفر أو 2 مع عب	
ملعقه كبيرة من المدبوس	بصف ملعقة صغيره من لإبرار	
3 حيات من الطماطم	2644	
ربع كأس من زيت الريتوق	2 قصان من الثوم	
100 ع من الحين الحكوك	ورقة سيدنا موسى	
حباث الريتوق للتريين والمدبوس	وأس منعقة صغيرة من الفنفل لأحمر الحنو	

الطريطة

الحشوة

في مقلاة توصح الصماشم شروعة البدور مع الريت والملح والتوم وتترث بنقلي يعد دلث يصاف العبص الأحمر الخلو والإبراز بصنو لمخ بعد أن يقشر وينقي حيد مع اللح وورقه سيدنا موسى وعود كرافص والمنح ومربع الرق، ثما يقطع أصراف صعيره ويصاف إلى الخليط مع معدنوس ايترك الكل فوق الدر لمدة 5 دفاتل

العجينا

عصلي الفحلة وعلم بالشوكة والدخل الفران للدة 5 في 10 دقائق حتى ينتهب لوبها قلبلا العدادلث تما الخشوة المحصرة وسمى بالبيص ثم تعبر دخان وبدحل الفران مده 15 إلى 20 دفقه حتى تنجم الفدة ساجة ما ينة بالاينون والمعدلية ال



بسطيلة بالخضر

المقادير

4 بصلات شر بح	خسان می اینو ب
كأش صغير من الريب	عسه من لأنشه الأمكن
حيتان من القرع المحكوك	8 يمات
3 حيات من الجزر المحكوك	4 بيصبات مصنوفة
250 ع من الجديانة المعلوقة	قبطة من المعدنوس الغروم
علعله حسر ، شرائح	4 و رفات مبديا موسي
فعلة حصر ، شرائح	100 ع من الربادة
عب من لطبيافية المبيرة	500 ع من ورفعة السطيعة
كيس من نشعرية الصيبيه اكبير الحجم)	أسمي منعقة صغيره من الإبرار
(بعيس السعرية في منامعتي مع مربع لداق وورقة سنده موسي)	منعمة صعيره من النو بن الاربه
فشره فلماضم معبوقة مثل أورجه لمريين	منعقه كبره كبتشوب
عسد من المكم محمرة في ملعقة كبرة من الربده	حب لمريد

الطريقة

في مقلاة توضع الريب وورقة سيب موسى والنصل و بننج الصاف حلبان وبترك للده 5 دفاعل العد دلك يصاف غرزاء القراع والصفلة الحمراء والصفنة الحصراء و الإبراز مع سجريث باستمرار

عداف الطماصة لمعدد والسعال الحقوق و معداوس ويبرك الكل حلى ينصح وينجم من شاء تدما الرفع عقلاد من في الدار ويبرك الحليظ يبرد قبيلات تعدف الشعر في صبحه واللاسو والدوال الأراعة والكيسات والاسو والدوال الأراعة والكيسات والاسو والدوال المحدوق للمعلوق المعطوق المعلوق والقوس والقال واحدو حيث لاحرال المصافحة الطحال والماء وتوسي خارج المملوق المعلوق المعلوق ورفة المستطلة مع والمحدود عواسي خارج المعلوم ال



شنيك مالح

amper OM

المقادير

عبدة الخصصة للمطائر مورقة للالحاص 167

أو عجية الكاواصة لماحه الس 164

ه مادعن كبيره من المعدوس المرزم

100 عامي الحمي مبسور
حياصلة بشامل هن وق

بيضة عمرته الدون 2 مبعثان من المدوس الفروه بضف مبعقه ضميرة من الأبرار ملح حسب الماه أن مبعقة كبيرة من الريدة

الطريقة

تصاف ملعقتان من المعدبوس للفروم إلى العجيبة.

محفظ الرماده مع الربت في مقالاة ويجمل مقمرون قللا يصاف إليه اللح والإبرار وثرفع القلاة من قارف لدو تسبط المحب في الله الله على المحلم على شكل مستطن و ثدات لحبوة و معله حبدا ثبه بمعى بالصنصة والرش بالمعدوات المعروم ثبه بعرا بالحال و تنف حول عملها للحصول على قصبت محشوا على بقصفه من اللاستيث و ما الاستيث و ما حلى المحمد ليسهل فطفه إلى شراح، بعرا بالعلمان و سلطح قبيلا ثبا تحط و مطا فيصلحه مدهو به بالريدة وثلاث بالبيش وقطهي حتى تتحمر.



خبيزات محشوة



المقادير

500 غ من طحير الفورص

500 ع من العبحور العبب (مسسان)

ملىشعان كبيرتان من شميرة النير

قليل جدا من الزعفران

4 ملاعق كبيره من القرير و للعديوس لمفره م

1 مربع المرق ختم

ملح حسب الدوق

بصلة عكوكة

إس مبعقه صغيره ما الكورة

تسبب مليقة مرشيرة من الإرزار

منعقة صعيرة س الموتارد

كأسال صغيران من الريث

الماء الدافئ للخليط

الطريقة

العجيدة .

في فصيعة على الطحال الفورض والصحيل (حرس) بصاف المبح و لابدار والرعفران والكورة والفرس والمعدوس لحلظ لكن حدث ثم تجوف وسطة وتصاف توبارة و حمدة والريب ومربع للرق و الصل بعد دلك يصاف للدائكوي وتشك المحمد حد بماته رق فدق ما به قام سوشه عطحين و مطح عرشه دائر ب حسب الرحم ما صحيره أنا كيره الحجم المصف الدواير فوق ثوب وتترك تحمم العددلك للمي في الريث ولمح من حالب بنسلا بالحشود شصرة





300 ع من الكعنة على معيرة من المعدوس عصابة صعيرة عكوكة بصابة صعيرة عكوكة بعض كان صعير من الزيت منع حسب الذوق وأس منعقة صعيرة من الإنزار والن منعقة صعيرة من الإنزار 150 غ من الجين الحكوك

4 ملاعق كبيرة من صنصة البيشامين أو الكريم الصربة

الطريقة

غرج الكفته مع النصل، والمعديدس والابرار والملح، وتوضع في مفلاه فوق الدر مع الريب، يترث الكل يتقلي. تصاف صفصة البشاميل أو الكريم، وترفع الفلاه من فوق البار.

مريعات حلوة بالشوكولاتا

	OW.
المقادير	Danies L. T.
w	
1 كنع من لطحون	
بهسال	تعلع الشو كولاتا طويلة
كأس صعير من السكر	قبعبة ملح
2 ملاعق من الزيث	الماء الكافي
حميره الحبر (المشر الكامي)	4 ملاعق من كسيب الدافي
300 ع من الريدة المدية	قليل من مسحوق القهوة لدائبة

الطريفة

مطلق الحميرة في الحلب مع ملعقه سكر في قصعة يوضح الصحين والريب والنبح والبيض والسكر وملمئة من الريدة ثم يحلط الكل بالماء الدفق حتى تصير العجيم متجاسة. بدلك حيد وتعمل منها كوبرات المعيرة في حجم المشمشة، وتترك ترتاح قليلا.

بيط الكورات الوحدة للم الأحرى على شكل دائر ف بدهن جيدا بالريدة واشي إلى الواسط لإعصابها شكل مسطيل، يدهن كدلث بالريدة ويوضع فليل من الشو كولانا على حاشيم، وينف حول نفيم حي الحصول على مسطيل صغير يوضع وسط صفيحه مدهونه ومرشوشة بالطحين وبترلا حتى يحمر وينصاعف حجمه أم يدهن بالبيص ومسحوق القهوة الدائمة وهكد إلى نهاية الكويرات

عقهي في قرن متوسط الحرارة.

ملاحظه عكي عوص هذه العجبة ستمسال عجبة الكرواصة

مستطيلة بالقلفل والصلصة

owier OW

المطادير

100 ع من احمل مسلم ر 60 ع من احمل البيشور المترايات تصلف قلعبة صفراء شرائح. فصل المحمد المتراثج. الصلف فلعبة حمراء شرائح

العجب أورفه بالحة ص 167 أو أويري ص 61 4 حاب من الطداعية لمستورة كأس إلا ربع من الزيت بمساتان مرققة شرائع

بصف منعقه صغيره من لإبراز

الطريقة

في مفلاة أحمر الطماطيم مع ربع كأس من الربت والمنح والإبراز يترك الكل فوق الدار حتى تعقد والصح في مفلاة أحراق يوضلع رابع كأس من الربب والين الفلفل الأحمر الالاضغر والأحصار الصاف رعياره في مفلاة أحراق بلين البصل مع ربع كاس من الربت ويبرك فوق الدر حتى يتدين

تطاق العجيد على سكل مستطيل طوله 60 حستر وعرصه 25 ستمثر ثم يعمل من العجار الرائد مسطالان طولهما طول المسطول الحصر وحرصها 2 سلمار بحطا على حاشيه المسطول الأول الصول، ومستطلال طويلان طولهما هو عالى المسطول المسطول بالعرص يثقب المسطول من توسط بالشوكة ويعصى كاعظ لألبوم وكالأ وسط المسطول أم تحمص والدحل لعرب للمحمر فسلا يعد دلك بحراج ويرال الكاعظ والمسطول والمائل والمائل الكاعظ المسلمان والطمائل المحمر المائل الكامل والمحمد في المسطول والمسلمان والمسلمان والمسلمان والمسلمان والمسلمان والمسلمان والمسلمان والمسلمان المحمد المائل والمحمد المائل المسلمان والمسلمان والمسلمان والمسلمان والمسلمان والمسلمان المحمد المائل المسلمان والمسلمان والمسلمان والمسلمان والمسلمان والمسلمان والمسلمان والمسلمان المسلمان والمسلمان وال



كرواصة مالحة بالدجاج

swifter OW

المقادير

عجيبة لقسم القصار الورقة لماجه أص 167

أو عجية لصنع العطائر

يصبثال مرفقتاك

ربع كاس صعير من لريب

منح رائد منطه صغيرة من لأرار

والملاعق من صنصة بسامس

125 غ من الجبن المبشور

بيحنه منعوثة

الطريقة

في مقلاد توضيع الريب ويحمر النصل حتى سان مع المنع والامرار الها يصاف الدحاج على شكل كفيه الم الكورة.

تطلق بعجبته في سمث 1 مستر ونفقع على شكل بشتاب سوسطه أو صعره حسب الرعبه يوضع فوقها قسل من فللصله سيسافيل لم خشود و عبر بالخبل به نسى من القاعدة على الأسمل، تدر الإعصابها الخل علال بترك حلى بعنمر والدهن بالبيض وتعار الخال والعهى حتى سفح وتنجمر، نفذه ساحله

مكن صافه لكمية إن النصل أو العمرون ، حشى الحين الأبيض الأكن استعمال عجمة لكن الله محودة ويستغلى عن السكر،



الكيش بالفكيع والكريما

amper OM

المقادير

راس منعقه صغيرة من لكورة تصحوبه رأس ملعقه صغيره من الإنزاز 100 ع من الجين المحكوث منعقة شيره من الريده علية من الفكيع شرائح العجمة عورفة لفظائر الدخة ص 167 250ع من الكريد الطرية الخصصة لبطيح لا يبطأت منعمان كبير دن من الطحان العدا ص

الطريقة

منبط بعجيبه تورقه في سبت الاملسر بم نقطع ده بر صغيره بدخل وسط فو الب الحده ي بدها به و تقب بالشو كة و نعطي يكاعظ الالسوم و تقل بالحمص و النوبيا لم ندخل انفراد بنظهي نفسف النصبح

يحمر عكم في مقلاه مع تربدة في وعاه يحلك كن من الكريما و النص واعتجل و للمرار والكورةويعمل الوعاه قوق النار حتى يعقد الحيط.

> قلاً علرضات عليه و عليل من عكيم لم تعلم بالكريما المحيرة ونعر بالحار ثم بدحل لعرب التحمر تقدم ساخية على فراش من الخس.



مثلثات بالجبن

amper OM

المقادير

عبه من حين ليثلب

Twee 5

with must make in 1840 of

3 ملاعق كبيرة من العصوس المرمة

منعقه كيبرة من الربدة

ورقة التسعثلة

ملح حسب الموق

رلاقة صعيرة من الريدة المداية والزيت للدهي

الطريقة

ا في مقلاد يوضع لبيك والمقدون والمح والان والربدة ولدئ حتى يفة ب البيص من تنصح عداف قطع لحن و بحلط الكل حدد الراء لحدظ بدد عدم ورقة البسطية إلى البين وبحظ قبيل من الحديد على حاسبيا بعد دهمها بالايدة والريب وتحمع لحد مني إلى الوسط مو بلوى حول لمسها الاعطالها الكل مثبت وهكد الى عايم حبيط والدرق الحمد في فراد حتى يبدهم وعها تقدم ما حنة على فراس من حس الرين باوا الله المدنوس



مستطيلة بالصوصيص والجبن

owners of the	مقادير
بصب ملعقة صعيرة من الإبرار	العبعينة المورقة أو المالحة أو البريزي
ملح حسب الذوق	مناعبة الطماطم
3 ملاعق من زيت الزيتوك	4 حيات من الطساطم المشورة
ربع كأس صغير من الزيت	300 غ من الصوصيص
ملمة يشاميل للتريين	طرائح الجين

العاريقة

مي مقلاة بوصع الطماعية والمنح والأبر والريب وبات الكن حتى بتفلى وتنشرت من أده عام بسيط بمحينة على سكن مسلطان تثمت بالشوكة وساحن الفراد أيندهت لوبها قبلاً العداد ال تحضر العماعة وسلح فوق المحللة وترين بالصوصيص بسفى بريب الريبواد وتعطى بشرائح الحمر الدحل الفراد حتى تنجمر عناد التقائم تزين البيشاميل على شكل حطوط ونقدم ساحتة،



لشو مالحة بالكبد



المقادير

250ع من الطحين

00 مال مي څاه (مصحب سر)

بعيف ملعقة صعيرة من الملح

بصف منعقة صغيرة من الايرار منعمان كبرات من الرياده 6 بيضات متوسطة أو 8 كبيرة

الطريقة

في الدويو صبح الدوار عدد مقطعة و شنح والابرار ويبرك كل فدق الدراجي بدات الربادة الصب علمين معران دفعة و حدد مع الحريث باسمال حيى بقلع الحسدان المواسات وعدار متحاسد الرفع الإدامان فدق الدا ويحلط شوارت و حدد شوارات و حدد المواسات وعدد من المواسات وعدد المواسات وعدد المواسات والمحاسات والمحاسات والمحاسات والمحاسات والماء المحاسات والمحاسات والمحا

مقادير الحشوة

300 ومن لك معطمة طراف صعرة

نصبته مرفعة

هـ منعه صغيره من لابرا

نصف تنعفه صغوالا من الكنيات

عيف منعقه فيعيرة من عليلن لأحمد

رأس من الثوم المهروس 3 ملاعق كبيرة من الخل عصف كان صعير من الزيت ملح حسب الدوق





في مقلاة يحمر العبل مع الريث واللوم والمنح حتى بندي العباف الإلزار والكموي والفلفل الأحمر. نصلل لكند في الله العليات للدة 5 دقائق ثم يصافى إلى النصل مع الحق البراء "كل القلي حتى للدماح حماح العباصر

ملاحظة يمكن استبدال الكبد بالقمرون.

عجينة بريزي مالحة

amper OM

المقادير

6 سل من الماء (بصع كأس صعير)

أصغر ييصة

قليل من الإبرار

250 م من الطحان

عنف بينية فيعا دمن للح

125 ع مي تريدة قصع

الطريعة

في فصعة يوضع الطحور واللح و لابر ، ويجوف وسطه يصدف صفر النصة و تربدة ويجمع لك رؤوس الأصابع العدادات يصاف الما وجمع لعجم دول الرئيست المكن لعولص لما، بالكرعا الطرية

صلصة مخللة

المقادير

منح - إيزار

ببعه صغيره مي لم بارد

4 ملاعق كبار من الريت

2 ملاعق كبيره من حل و الحامض

الطرمقة

حله مادر بدئورد كنها مع لحفق حد حتى بدح لكن سفى به السلاطات

طرطة بالجبن والبيض

August OM

المقادير

العجينة المورقة المالحة ص 167 أو عجينة بريزي

5 بیصات

500 غ من الحون الأبيص المملح

مهور بصف منعقة صغيره من الرحار المحكوث

معتقتان كبيرتان من المعدنوس المفروم

أصغر ييصة للدهن

60غ من الجين المبشور

بصف ملعقة صغيرة من الأيرار

الطريقة

سمط عجيم الورقة في سمك 4 ملم، وتعمل دارسا مو حدد أكبر من لأحرى تمس، مدحل الدائرة لأكبر حجما وسط صميحة دائرية وتثقب بالشوكة.

تعصر الحسود ودلت بجلط اليصر و حال و ترعة والالدو و شع والمعلوس يحلط الخل حدا و مدع هذا تحلط فوق الطرطة العدر حال حدد ودلت بالصغط عليها بواسطة الشوكة الدهل بالمدر داعل وداحل العراد العالمي مدد 45 لل 150 دفيقة عدد القديم بعد العدر مراكبي وتدخل القرن للدة فصيرة حدا.



الكيش بالقمرون والفكيع

17. 14	Officer Officer
المقادير	Sall Control of the C
عجية رياب من 61 أوعجبة العطام ص 167	بصبة مرفقة
رلافة صغيرة من القمرون مقشر	برمنية كاملة
ملعقتان كبيرتان من الزبدة	ملعقتان كيرثان من الزيت
علية صغيرة من المكيع	أصغر يبضة
يع منعمه صغيرة من التواني الأربعة (إد أمكي)	4 ملاعن كبيرة من الكريم بطرية للحصصة للممتحات
منع ليسف منعقة صغيرة من الإمرار	100 ع من الحين لمنشور
فليل من المعدنوس المفروح	

الطربقة

في مفلاة يحمر لبصل مع منعقة كبرة من برناده وملعقبان كبرنانا من الريث و لمح ثويف الفكيع لبتحمر قبلا يحمر الفمرون مع منعقة كبره من الرنادة حتى يسخر سه الماء ثناما بصاف لمعدنوس و لإبراز والمنع والنواين لأربعة بم نصاف حبيط النصل والفكيم و برقع لمفلاه من قول الدر استاما ببرد احتظ فليلا نصاف الله الكراد الفترية واليهنة وأصفر اليفية وتحلط حد اللملاً بهدا الخلط الطاطات المحصرة أو صرصة كبرد

الطلق الفيحية بالتحليك و بدخل و منظ فو الت معدية صغيرة أو و منط قالت كير مدهوال بالريدة الثقت بالسوكة و بعضي به أق الألمنية في يطلقي بدة 10 دفاتير العد ديث تحراح و تبدلاً بالحسط عنصا العم بالحم و تدخل الفال ثارة 10 أن 15 دفقة عند التقديم برين بقيل من الحال محكوث و إلى المعدوس



طرطة بالقمرون والبيشاميل

miler OM

المفادير

صنعة يشاميل ص 21

9 حيات من القمرود للتريين

لعيجينه لي فيه للنابقية أو عبجتلة لداء في

العبس لعبرين

500 من المعروب للعبير

مسعدان س الويدة

بصف ملطة صغيره من الإبراق

منع حسب الدء إ

100 جد جار محکوب

عينم استقه منتوره من النواس 🖔 عما

مصهد مرافاتي الرياف

الطريقة

يعظم عمرون في مفلاد مع المدد حتى يحقب من الدواع الداميح والأبراء والتوام الا بعه و يحتظ ألفل جدا مسلط معجيد الدواء في سلمنا لداملت و مدحل في فالبادام بي مسعوات و نقف بالسواكة و بعظي مكاعظ لأسام و الدلا حدق الدامليات الدحر التي الدالم ليسلح المدام الطبح بران المدامط والحمض العدامات اللاسم معمود والعضي

حمرى و 8 حيات الفند و ي في مدلاد مع منفقة مر الديدة الرابة واحد بقر فيد نقدم فافته على فالمرامين الحس



بيتزا بقلوب القوق

anies OW

المقادير

عجيه يد ص 81 وعجية ديون ص 61 وعجية ديون ص 61 منتقد شرح عدد المساف معطعة شرح منتقد ثير دم الديود و عباس من دبوت العوق (يقطع القرق شرائح ويحلط يفصير الخامش)

الطريقة

العلق المجيمة والوصح واسعد قالت دائري مدهوات الرائب و العيب بالنبوالة فيه يدفق بالتوادواتيم الم^{وه} بيد الح علماندو الدواخة الدوا اليا تراتبعت بيرانج العواق وارس عليج والأدار الم يعار بالحال الدوارة بدخل في فران ساحا للدو 25 دقيقه

عبد النصابي برياحياه الريبوء و الحالتين لأحماء لأصفى النفي بريب بريدن بم بدخر عمر المما 5 دمائي بعد دلك ترين حواشيها بالمعدوس وتقدم.



طرطة بالخضر



المقادير

كأس متوسط من الأور بالمنوق

and the second

60 ے می خوالے قاریبواں بدہ کے عصم معصم

200 م المسه

3 م عر منظوق و نفظه تحفالات

لأقة تسعيره براجينه سلوقة

معهم المحاسي بفروم

أوقه فيطورون الحياجيس فقيا جبعرة مسترفة

والمشياد حليات

Extrem in higher

جبات الريبة بالشريان

جاب الكورسون سري

رغبني ميسان جيد الأما الأما

بي مصله استحاد مي يكور و

متعمدان کیجاب می اثر عدد —

عدما کاس طعیر در الریم

نفسه كبره مافقه

عقہ مے آتھ سے سے جمعہ 100 ع میں اللّٰہی الفکو ک

الطريقة

في الملاقية فيح اليب واليصورة متحدد الريادية بالالتفيل سي يبدي العاف المنح والإن والله و والكفيفة العداليا الديرة المحد مدد 5 القاطر العام الملادات العادي والصياف الجدالم إلى الأمام والمام الالتام والكناء المراجع المدام في الذياء المحتدد المحل حداث بها براجع المدام في الدياء المحتدد المعدد المعدد المحدد المح

المنظم المعلم والمعدد المداركي أن الاستدادية العامل الأداد الدادل العيوبي علي حمو على المواجد المداركي المعاملة المداركي المحاركية المعاركية المع



طرطات بالجين

pariet on

المقادين

مسه برد ب ۱۹۰۰ 6 و 250 م حدر الأبطر سراح هم الحدوث مثل الطح الا المام ا

الطريقة

البسط بعجبه المطلح بروام البسيرة () من و الطاقية () () «دالية منظولة بالراباد و تثلث السواكة و به خوا م عن الباحل حتى يتمالت بوالها

ا يحدود الحال الريطان مع السكان ميدهم اللبطاء الحقوق منا التملح مقالا المدالي الخصارة بهذا حبيعا ما يلى المهلف الدراعة من الحرارة وما حل درا فصارة على ينصح اللمان مع الحرارة بلحم الحداد العد بالحرارة مدم فاقتداً و يارفته



بيتزا بالبصل والكريما

seefer! O.M.

المقادس

العبجيمة لصنع المطائر المالحة منَّ 187 أو البريزي

4 mm a 3 d

- ---

و بسلات برقب

150 ع من الجون الحكوك

ملح - بصف طعقة صعيرة من الأبرار

شرائح الأشران

150 - د جن هڪر ٿ

بالتفاكر وامل أريا ومعقه سوهامل تابيبه

الطريقة

بيد النصل مع تنطقه من الدوام منطقه من أنها النسط العجيمة واسط فالت منطور بالريدة النظب الدوام الدوا



محنشات بالكفتة



المقادير

عصمه كبره مربعة

قيمه مياسعه من عقديوس عدوم

متعقه كي ه من الريدة

4 مالاغم السرة من الربيد

بعينس منفقة فيبلغ وامر الأثرا

٠ چه السمينه

لاقة فينفيره من الانتهائية

300ع من الكتمة الحاهري

معج بالقلف منحفة فلعج وامرا الهابسة

تعلقت فلفقة فتنقي فامت الأخالوان

الطريقة

هي مقلاه يوضيع البعس مع منعله من الريادة و تريب و تنبح قوق به هاديه حتى ينبعل النفس عد قلك عماقت تكفيه للفسيوس والايرار و اس خاندات تهريسه يحتط الكن حيد

مصع ورقه السعيمة إلى مسئط لاب مساويه بدها بالريدة ويتحقد أن احسوم حصره على حاشيتها وعليه من المراوي السبكار الشداء حرمة حبيتها التصحير والدو حتى حصول على سيلا الشداء حرار علم شي شكل حروي المعين الماء محليط التسجيل الدو مكد الى بهايه الواقه والجنبود المحل بالراسدة والمحرافي قرار ساوات احرار داخلي يمانية المداوية المد

42294

عامر اقتسان فك جيبور بايا سامينه بما في ألصواه



بسطيلات بالسمك

miles OM

المقادير

و كلع من القمروب

الفنادوا من التواه بمهروس

4 ر قاصامیدد موسی

رلافة كنيزدمن معدموس للدحج

1 كلع بن الصور القمع عز اح

معاكاء جعراليا

علية من الفكيع شرائح

ملعفتال كبيرنك من الريسة

ميواند الأرا العبات متعقه فيجاره

تصف بطبقة لينجزواني منفل خي

منعفه فنعيره من البا أن الأربعد

عنج العيبية الداملات

تنبح العادبه

عولاجل لمرفه

3 - لاد عز البيمامس

كييب الدي كسفرية القدسة

مربح للراقي برسفية

ا أكبه ما المصلي في والراد أأه مايسينية

ا كلغ من الكنمار شرائح

100 عِسَ الْزِيلَةَ -

RD جد ملاني فاي. •

مرامح وخاملي لسويع

حب التسرون عمره سرية

فأج أأرها فالمستيماني خجو القلعا

حيفات والمحي

الطريقة

في مقلاد للصح النهام عشيل مستحول له سيدًا موسي مشج حتى يليم الكور



يحمر المعروب مع منطقه فيودمن الايندوورقة ميدنا موسى، منبع حتى يبيعر من بدا قدم مهايد الله الى النفس يحمر المعروب مع منطقة من بالده ويعتنف عدد والله والداح والاراد مو المبدال إلى حدط النفس والمداوم المداوم المبدل المبدل المرادم في المداوم بناج ومراح مراق وه فية مها با الوسى والمباد الله والرفة المتمفر المعلم المعلم المعلم طاق صعيد ما والماع على المرادم في المداوم المبدل الأحد الناز الارادم والمبدل المبدل المبدل المبدل المبدل المبدل المبدل المبدل المبدل المبدل معالم المبدل المبدل المبدل والمبدل والمبدل في المبدل المبدل والمبدل المبدل المبدل والمبدل والمبدل المبدل والمبدل والمبدل المبدل المبد

ه من و الله المستقيدة و مدمن الله و الدائر مستع ما قدة الحرائي فيديها والقاهل كدلك الوصيح فدين من حسود المعصود والجمع الحوامين إلى الأعمل المسد محيط الصحين ما الدوقكما إلى الهديم الدوقة و الحشواد الحمر في قوال الماحل حين يشاهب ألوابها والعد المحامل ماهي من رائب ما حدة مواترين دائر الحاكم خدمص واحتاما المعروب



عجينة البيتزا (١)

and OW

المفادير

250 م منت س

تصلف کانی می است ۱۸ ایر یا

که حددانی بنجنیما

بلند مينان صعرفيا أأعر كان را

الطريقة

المحلط حميع المفافير المدكم و أعلام بدنات حيد البداعم على سكم كام بعملي و مراك على بنط عدد المجملية. بعد مالك مطلق وغمالاً حسب (أرغ).

عجينة البيترا (2)

المقادير

منعهه گهره مد اثریده بیشاد بامیه دبین می لایره 250 م رافعید متعه صفادات حیاد خد ایم کارا صفوات خلب

الطريعة

الحنط الفادي الدادي والمعا داس الفياط الأساء الدايات حميرة المصادفة في الحسب الدافق ادراء حميع العجيم عناد الفيل ما الحسب الدافق و الدا اليحطط الكل والمثلث العجيمة جيدًا التحقي ما دارا حتى الحمد العدادات الصفل والملاحسات الراعبة

فطائر بالبطاطس والجبن المسامية

المقادمو

العشوة

٢ كمع من اليصافيس المستوفة

عنية فصع مي حين

يافلاس معموس ومعج

نصب ملينة صغيره من لإيا و

تصدرا متمعة صعيرة مرااتهريسة

نعيف منعه صبيء م کمور

به بعدلات متوسطة

نصف منتمه صغيره من أثبتمن لأحمر حب

کاس کیو من الریب

العجينة

250 من صحین لقمح (سنيان)

125 ج م طحين العور ص

مقح حبيب الدواق

متمقة فيعوره من السكر التبده

منعه صعيره من الريب

نصف منعه صغيره من حميرة الخبر

الماريقة -

العجينة

حصر العجبية وقابل تحيط حميع الواف مذكورة أعالة ماء دافي حتى تحصق عني عجيبة منحا الخه الديك حيد حتى نقسير مصاهبة. بعد دنب نفعو منهم كوير ب صعيره في محم مدريته، بدخن بالريب و (أه ج. (إن حير. يهيي a parallel

الجسوة

في مملاه يتحمر النصل مرفق مع الراث و منح حتى ينين بعد فقات يضاف المعدنوس محده « « الإيوار ؛ الكامو « والقنفل لأجدر خلها لم البصاصم المصحوبة الحلط للكن بهالصاف الجبل والها يسة ومران أكن

ممت كريرات الوحدودة الأجرى فوق بالدومرية ويوضع فليرامل احتودمع بسطها حماله حصع خومي . الأعلى لبند الدائرة السنة فبيلا وتصهر في مفلاد لفية الرس بالريث من حير الآجر حي لحمر الا عمر من الرعيقة البياء على شائل 197 م. وصلح حيوه في توسطه التي خوابية من الطاقب أثم سنفح دينا ومعهى.



لشو بالقمرون



المقادير

250 خ می الفتحان 50 میل می گاه (الفتیکی التر الفیاکی متعلم فیلید دامی متح امی متعلم فیلید دامی متح

منعمان کے می انزیدہ 6 سمبات میرسطہ 60 خد حد سٹیو

بصد منعه صعيد دمر الأبرار

الطريقة

تحصر لشو كما في الشو ما أنة بالكيد ص 56

الحشوة

في مفاته تحمر عمده رافع بنج فالروب والريدونجير الحف البادليات عداله الأو الآثار والوالية الدوائع الدوائع المادية والمستمان والسفرية الطبيبة بطيئونة والمقتمة ويحبط الآن حاد

تنصير عصائرات الأسفي والمنام عييراس الحينوه والمميح ما الحاسب والحد ولايم الماء المار المحكور والعدم



طرطة بالدجاج



المقادير

العجينة المورقة او البريري

400 ع من هير د الد حاج المصحوب

عقبتة مراهة

3 ملاعل کے مل معدنوس کمرہ

و بعد ت

عبية من المكنع شرابع

تصف ملعدة مبعورة من الترفين الأريمة

4 فقيم في من الثوم

3 ملاعق كيزة مر الرسد

فيل من الهريسة . منح حسب الدوق

تصفي ملعقه صعودمي لأيرار

20 ع من الحير الحكول

حباب الرينون طنريين

الطريقة

هي مملاه يوضع المكيم مع سعمه من الرحاه حتى يتحمر في مقلاته أحرى توضع منعصان كبرتان فو الرحاء مع البعاد الداخليات الداخل المتحول (كلمة) «يجلط الكوالجدا حتى يعهى، لم يصاف المدوس والإمرار والنواص الأسعة واللح والمام الهروس «الهريسة ورافع الفلاة من فرق النار الترك حتى باردائم يصاف البعل ويخلط الكل جيد .

سنط عليمه على سأن دائرين مينيويش في صفك 2 منفس و توضيع الأهائي وضط فالب الخلوي بدهو. يعريده السيط الحسوة محصر دو بقطي بالفجية الأجران النظار الخرافات الأضاح، بدهل تصفره اليصل وتضهى في دارد الناحل حل تنجد الحيد و عبد التقديم براي بالحال الحكولا و هي ما والب ساحة و حد فوقها حيات الويدود،



بيتزا بالأنشوان

sailer OW

المقادير

عجيه نيم في 81 و عجيه بري دِ ف ف 61 الأيني أحد . ين

200 غ من البسل. 200 غ من الجين الحكوك

ربع کأس من الزبت الربعون

لا جات بن الطباطة

فصلة من التوفي

يرعم تحكونك علياس دينيو عرفد

الطريقة

مان المجامل ما با المان ال الهييز المشوة

ا في مملاق ومنه النفيل مع الله عام الله فوق أن احتى بما مقد فأن بقياف الصياطم عدد عم الرابعة واليوم. و الرغم المفتخر يا والد الله أن الكار حتى الما استطاعه والحساد قوق المحتم له الرابي با اللج الأنسوال واخيم. و فكم الدخل القرب حتى الفتح و تحتم المداد الله لمجال أن الله ب



طرطة مالحة بالكريما

\$ مهات من التمرون الحسود

40 من اخبر الأبيض مبدو العربين

المقادير

المجيه مورية باخة ص 167 م البريزي ص 61 200 غ س سنٽ الدر او سنٽ بھي 60ء مرالعمرة ب لة ما أحق من منتصلة السياميان 2 مراكال معطية أحداث البيوء 100 م الكريد الطرية العليجة لتعليج والمبالات مرطقة 80 م مي احرز السبوا ياقدمي العدمان والتعروج عدة مبيرة بن عكيم تحمر في مبعده من بريده فينفراه ليطبة بتخلال

بيدفه صغيره مي البواس لأريقه 4 يضات كالملة

بعشد الاس من الريال

الملعتان كبيرتان من الريده

الطريقة

في مقالاه يوضيم التصل والريب والريب والزير والراد عكر ينفني مندو 50 دفين بعد بادام بعا مدام الهار فيجر ه مقديوس و عمده بالديني والسمث للتفح أطراف فسفيره وقلبوس لأوبعه فيرب الخال قوق بالطافية حبي بنسريب لاء أتاما بمريضة البيمل عفوق والكريم العربية ميارد بده 10 دقائق لم برمع مقلاد ويصاف العكمة والبيشامير ويحلط الكل

سنظ أهجنة في ممليا 2 ملتم (ديسك اخشره في الرمطان (١ ١ ٠٠٠ مراد) راجم راسم بريا الأوي قم نقش جدانت بالدفيجفيل فتي فرطه البساوادة الدهد الصهراة اليعل والدخل القرد السجد الدد 25 إن 26 بقيقة عيد التقديم نفر ماجون سنب الداحات حبر الأبيس فحولا كديب وحدث القسرادي غسره في أدايت وافي الدبية



دوائر بالخليع

major OM

المقادير

العجيئة للورقة لمائلة ص 167

ملعقه كيره من إيدام طنيع

لاقة فيغيره من جي حيح المنت

ہ سے کھوں

بقسف متعقه فسعيره من الأبراز

فصلت ملحفة صغورة من المصبر احبواب مصحوات

يصلة عكوكة

فسرات الرعفران

عسف منعقة فينغيره من الكامو

بنقيبة بتحالى

تبل مي النودية

الطريخة

في مملاء فواق الدر يحسر الصناسع بداء اختياء العددائك يصاف عليا الخبيع المساو لابرا أو الأمراء الكامواء. والبعد الاستدائية والقصيون احداث ويحتد الكواحيد احداث حصدان عبر الامداد.

السط الفجيلة على اللكن مستطيل منطع دم أن أو العطى يدانر فا حران فايضلعه عينها من حديد بدامطة الراسم. الداد بي تمايزين واجهلوا فراسم فتدن العداد الراك براياح المدة منافرات العدادلك للنفي بالبطار ما سع ما داخل في فرك بنا من للدستي



مستطيلات بالتون والخضر

anier OM

المقادير

500 غ من ورقة البسطيلة عبية من التون أو القمرون عبية من الزيتون الأخضر عبية من الدوه عبية من البطاطس المعطمة فسعيرة حية من البطاطس المعطمة قطراها صعيرة حية من البطاطس المعطمة أطراها صعيرة

الخريقه

يستان حرر وكديث الصافيان و يجلط بالمديوس والفراء والتهراء بالقمراء بالقمرافي الديد والريبوي المقطع الدرافا صميرة والبيضر المُعلّج اطرافا صميرة والديم والإدار والجان ، الهريسة ويحتك الحل حيد الحصران فالسفينة وتمسد إلى ثنون، بدهن يحيك الرائدة والريب ويوضح فيين من عشواة على حاسيتها واحمع حوالب إلى الواسط وتليء أنه حوال عليه الأعطابها شكل سبكار أو مسطيل النفيوا مواجرية يحلوف لفلحان والماء او هكد إلى بهايد احسواه العلى الريبد أراحان فا ما أوالد الدوالة

مثلثات بالكشير والبصل

owier OW

المقادير

بعجيبة عد فه ناخ في نساحر و حمير الحراب 200 من الخبير وحمر الحراب المعلقة عليه المعلقة الحراب المعلقة المعلقة

الطريقة

ا و مقلاه تحمر الفسل حتى يملن الفساف الإيرار فانتلخ و الريب العداديك عدا ف الدمير الفحاك في الحجاك. تحم الكن جيدة ويترك بيرد

است بعضه الدافة في مائدة الرسوالية للطحيل أنه المطلع مراعات اليعمل فيور من الحسود في الواسط لها لطوافي عد تها سكن مستجدد الدوالية حدد دفعي بالطبعط بالأصباع الدهال المنظر البعر أو بالدوافي في فرات الحراج العالى عام وتتحمر الرفق بالكينشوب على فيكل خطوط

محوطة عكا سعيان والمالسعية بدأر محيد لورقه

بيتزا بالطماطع والكبد

المقادير
عجيه برير پ باحد ص 61
+ na - 1
ه م د د و الاصلام الأنظيم الا
ربع کأم من الريت
متعقبان كيوناتهم الخو
100 غ س ل ه ۱۶ به
جا ب الريد بالشاية

الطريقه

نفيس الكب مع سح و لاير - داد با تستط عي مقائم وصح الطماعية عربي والايريز و لمح و عمل الأنف حير اللاه د و الداد من حاد الده الله من د شد المداف حدد عملوم عيدات الكل يتمنى لمده كا تتاتي بعد ذلك برفع الشلاة

ا باسته العجمه و در و منط فائب احداق الدهوان الرابدة والنفيا بالثان كا و با حالتي في و ما حرا حي بالدائد الولها المحادثين النفيات الرابان الله المحادث الرابان الرابا



بيتزا بالبيض والكريما

major OW

المقاديو

هجينة بربري أو المورقة الماحة
بصف ثيتر من الكريّا الطرية

8 بيصاب
ملح حسب الدوق
بصفيرة من الإبرار
بصف منعقة صغيرة من الإبرار
حبات الزيتون لمتزيون
حبات الزيتون لمتزيون
أوراق بتعلموس

العاريطة

ا تبسط العيجية و با حل مصط فالب اخبواي الدهوي الرابدة تتقلب بالشواكة و بدخي وسط فرايد ساخي سدهمية. لوبهة

محمط من من الله ما الصربة والنبش و لايدار به مفع ويواسع موجاه قدي سال حتى تعقد فليلا بعد دلك يضاف 100 جمل خدم ويرفع الوجد من قوق الدر بسكت هذا الخدط قوق الطرفقة دلد حل عرب حتى سخمر لما تعد تاجيل وترجع بده قصورة ترين بحمات تريتوك وغرائح المنفق و وراق للعدد من وتعمد



بيتزا بالباذنجان



المقادير

عيجسا ۾ ۾ پيٽا خان سن 81

وحضاء يدفيامرانج

٦ مالاعل کنيا ۾ س اسعدنو س

يا علي

100 ع سے مسو

2 ملاعق من ويت الزينون

يع كام م الريب

سے جہ الدوق

was a sure

حباب برسان بشريع

ه خيات بي الهيماطير منتجره

3 ملاعق كبيرة ريت الريتون

بعنف مراسعة ببغيروس الفنقو الأحد

الطريطة

يه في الدخال ويبرك بستقطر هواي راي التعاف . في مقالاة لدعيم الصناف ، ريب الآييون ، المعلنوس و لا حال الكن الفلي حي خلل القلماليم الديا الديمالا التعلق الأحمر الجيد ويجلعد الكن حيد

بسط الفجيه و با حل وسف في بن الحدوق المدهد بالله يدوه بر سدس بالفجر النف الفجيه بالنبو فه و با حل في قرال حتى يندهب و نها تديسف حديث الصناطبة و ترصف الجناب الباذجان العد الكن ياحد و فدخل في فال ساحل حتى تشخير جيدًا الربن والريتون والمداوس وتقدم فافئة



كراطان بالبورو والكريما

المقادير عجيبة بريري ص 61 وكلغمن البورو مقطع أطرافا صغيرة الا بيساب ن 25 من الكرامًا الطرية 125 ع سي الجين ديندور مبعقة كبوره من الطحون 100 ع من المكيم معمدان كبيرنان من الربده منحد رأس ملطقة صعورة من الإيزار رأس ملعقة مبتره س الكوزة بطحوبة

الطريقة

يحسر البورو في معالاً فامع منعقة كنواد من الرعدة حتى بناين البخم الحداث الفكيع في مقالاً مع منعقه كبير فامن الزيلاق

> بجمر السفر مع الكريما ويصاف خين و مدم والابرار والكور د والطحين ويحنط الكل حيدا تطيق العجيئة وثدخل وسط قالب دائري

برين العجبه بالبيرو وأنفكع بديسك فوقها جبيط الكري والمقور انفحن الفرق للطبح أسارير حسب الرعمة

اسفنج بالجبن والفكيع

	ma
المقاديو	owier Olli
250 ع من الطحين	
81 ع من الريدة	70 ع مي خين المبشور
بأس صغير من الحليب	قليق من المعادية من المعروم
	مدقد البكاء المناب والمستقد الالبتاد

of the second

الطريقة

300 ع من الحم مورزيلا

يحدد جبل مورريلا و خس المشرر مع معدنوس والمنح والإبرار و 2 أمنع البيص وبياض سعة. يحمر العكيم في مقالاه مع الريدة ويصاف إلى الجال ويحفظ الكل حيدا

محدم الريدومع العنجين، يعد دلت يصاف خيب ويحيط الكل حيد معطى الحجية و تترك و باح مدد 40 دقيعه بهد دلت بعدم الريدومع العنجية بن قسمين مساويين و بعض بالدلك فوق ماندو في سمت 2 ملمين يوضع مقدار منعمة حساس خيط فوقه محيث بكود مباعده حواق 5 سنت ثم تعلق بالمجية الأحرى ويو سطه عده فلماض صغيره يعلظ على كل دائره محشوه لمحصول على مدجة دارية ويضعط على خراسا للتصور جيد العلى قدم الاستحاب في الريث العليان بعد أن نذهى بيناهي البيس،

مثلثات بالدجاج والبيشاميل

safet OM

المقادير

						- 1-
and the		Aste	Lu	44	-	العجينة
,		,	-	-	4 .	

۽ کلع من المجاج

تقبيبة مرافقة

وملاعل ك دم عصوس

6 ملاعی تیرد می نشامنق

مرميعته صعودمن لابر

الرامنعف فسعيروم المكورة

مربع المرقى وجاح

لليق من ملح

مسل کام ما پرسا

متعصدان عن الواباء أ

المتم المتمل بناهي

الطريطة

هي منجر و يوجيع الدخاج و المصل و تعديميل و (() سح و الكواد و () () بدراً الفلي الله هذا الدين وي الماه المربع عرفي ويبرك الكل حلى يصبح العدالك يجراح الدخاج من المرفي ويدك يستقط عديميك ويوضع في مفاده المع الدائد البحد الديلا و واسط الله الدين الخط الدخاج القابضة البنداسي

عند المحدة بو المه و مصور بد . يرضع في الرحية و بداخ في ياست و عنوي بران و لاحد أه دم المحدد على المحدد على حا المحدد على حاسب حيد الأصبح المحل بالمات أصغر النفل ويقتعك عليه بران فيعر المحدد و العي الله هي عمير في فران ساخر الحجد المحدد حيداً .



بالميي مالح



المقادير

العجينة المورقة المائية من 167 المو الرد الملم والأمه صفواء من المعدوس المقطع فيوا حدا (200 ع من الحال المعكوث فيل من المودانية

الطريقة

تعمل العيجية على شكل مستطيل يطلي بالموادرة ويرش بالمصابوس والسودانية ويغير بالحان الحكولات بطوى تحراب بن الواسط تلتمي واسط العجلة النطع بكاهد الاسبوم أو البلاسيث و بدخل التلاجة لماء نصف ساعمة (الجمدة) لم تقطع سرائح العلم في صعيحة مرشوشة بالطحين والطهى حي تنجمر

مالاحظة عكن سيدال دوياد والصنصة بيسامين ورقيكن حشوها بالبصار مع التوب



سلاطة على شكل طرطة



المقادير

300 ع من الدوبية الشعراء

١٥٥ من فيصاحب المعملة القراف فيعرد ه

وللك ع ما إمانور الشعلع الخواف صعيرة

لإقامان جيانه المستافة مع للح

عسه مرالدر د

عليات من الله د

فليل من حيات الكوريشوق المقطع

300 ج. رالار سند ق مع ما ومنح

فالون الطحاسم عبري

حيات افكو بيم الدريان

ما و مي

مبتدادي لوي عايلي

أوراق لحس

الطريخة

سين جمع العمر و تحنظ مع الدن والحواسون والأن العموق و مايوس و يحتظ الكن حد الدمن فائب ما عدل الا داري الريب و سنط حريط واسط عيد الدمط عليه يران الدالي الدائد الدا



سلاطة الماقاروني بالألوان

wife.

المقادير

		-
سي من العادار و من اللموامة	عيسان من البراب	
ربع المراق عسم معطقة كبرة من الربت	عبه من المود	
يال مسطوفات	۱۹۸ ع مر الکہ کرع جمہورہ	
ع من الكشير معطع	كايونير و صنصة عندة من 13	
اع من الجير الأحمر مفطع	باقلي عجدتوم بمروع	

الطريقة

150

150

في طبحره يوضح لما الكافي ليعطي متفاروني يصاف مربع لمرق ومنعقة كيره من الربت وبارك باي بنصح بم نصفي و ترفد برد يصاف اليها البقي المسوق القطع اطراقه صفره والكشم و الدن الأحمر والنوب العسم بالماره و الكرى ح و لعداد بن و يحتط الكل جيدا يسفى العنائمة أو يتعلقا مع امايو بر ويقدم.



سلاطة مشكلة



المقادير

وحیات می البطاطمی الحاوقة 6 حیات کیرڈ می الجرز المسلوق 4 خیات می الباریة المسلولة بیشه مسادند حالت - بود القرین حالت - بود القرین

البشدة فيساهم بغرياني

الطريقه

عند حميع خصر في خكاله العنظم في حدة على حدى بعد بليل به حد طسيس التقديم به صبح فرات المرابطات و سعى ينصبعه و بنايا إلى المرابرة م الحرار و سمى كنده البارون من به با و سمى كالله المرابطات حكوم المرابطات المرابط المرابطات المرابطات المرا



سلاطة الأقوكا بالقمرون والزعتر

Sec. 1	المقادير
و س منفقه صغیره می الابر	4 حیاب نے (اور ت
نصف منطة فنقيرة من يرغير التمرك <u>ك.</u> 	250 ع من القصرة ف
مناهمة بيشامين وقد ملاحق كيد ه	مبعقه کیاد من الربده
00 خ من الجارف المبشور	Contract Con

الطرسقة

هي مقلاة يحد الديرة برامع الريدة والديج والأبر الرفع مقلاة من قبال سبر عبدت سخير القبروال ويجف من داه الدين ايصاف اليه صنصة البيشامين والراعر وهيكوال اللهي الأفهاك ونفست بن الرباء الملاً به الصف الدي نفلي من الجيط الصراب الدين من حين وهيكذا إلى بهاية الأفواء والجسوة

ان على في الفراء الله 5 الأنبي ريسا يعونها حان الم تقدم



سلاطة الفواكه

in on

العقادير

العبر كه معطعة اطرافا صعبر و (ب ع في عنبه حاهد د) مصده قطعة من الكرم (القبيط) أحسر ضرائح في عنبه حاهد د) مصد فطعة من الكرم أيمن شرائح كاس صعير من الربيب بثون عظم.

2100 غ من الكركاع مهروش كبير،

هاجة كبيرة حسراه
عاجة مبعراه

الطرمقة

بقطع بكراء سرائح البعة الهياف الربيب والكراداع والفوائة خاهرة مصفاة من مانها بما النفاح ببحث الكل جيدا ويسكي بالصلصة الجعمرة ويقفع فورا،

الصلصة

يسامه منح وحن ومددات يحلف كل جيدا وسقل بالسلامة



كراطان بالبطاطس والكفتة

المقادير 000 عرص کسه جاهرو 2 كتم من الطاطس المطمودة فنعته صغيره من 🖈 افضل والمعمومس and page 60 2 مربع المرق باقر ربع كأس من الزيث فصائد من الثوم مبطناك من الريدة 3ء فيانيامرني

150 ع من الحجل ميشور

المشوة

تحمر الكنتة مع الريت و60 خ الزبدة ونترك جاتيا .

الطريقة

أأبستن الطاصين لصبت ستمه مع عفيه ومربع مرق والنوم وأوا فه سيدنا مياسي فالتعدوسي فالكرافض يدهن فالداء خاجى بالابدوء يفرش أصفة النصافيس فستوقة استبط بضفي مقداء الكفية الجاهرة وسيعي يضعي مقدار منامية البخاصل العبر الدن من الحج الأسامي طاعه ٢٠ ماس الأطاط ن و١١٤٤ م. الذي من الكانخام الصنصة السابعة الألحال وبنا الحوق الكال فقطع الريدة والدحل العرب تسخيم المدة 20 أن 25 دفيقه والقدم تساجيم



لازان بالقمرون والبشاميل

N. O.M.

المقادير

\ <u></u>	
عده من نفخيع سرائح	علبة ساكيثي لا إن
اصل منعه صغيره من التوالي 🖈 يعه	590 مِي الفيدون مصر
3 ملاحق من الراسب البندلة	منعفية كبيره من الربدة
صلصة البشامين ص 31	2 مسان من الثوم
100 عراء من الحد الفيكي ك	قفوة من ماندنه م
منفقه کنج و بن الراء و	تصف منبالة صغيرة من الابرار ـ ملع

الحشوة

في مقلاء توضيح منصه كبيره من الناء الرب الندية بالنوم والمنح الا أو وال أو الأراهة بنزاء الكن حتى يستراب أمائدها ابتداف النفسوس والمكيم الحسر في منصه كبراه من الربدة النوفع القلاد من فوق السار ويحتفظ بالنبط.

الطريقة

العسان ما الياني لا أن في قدره الغليات بادة 5 دفاني العداد على خطافه في قطاعه من يه ب التحقيد الدهان الفلسلة الراب الراسان التاني الأن الدار الراسات الدارة الخواد والراه الساء بناني ويسفى النقسف مقب الضوفية الاستعاد المعطي الدارة المنافقة المعطي الدارة المنافقة المعطي المنافقة ال



البايلا



المقادير

ومع كأس من الزيت
عبدة صعيرة من الطباطم المصيرة
حبتان من الطباطم الفكوكة
رلافة كبيره من فقسرون المششر
دلافة متوسطة من الكلمار شرائح
200 ع من السمك هيرة العرب أو ما يشابهه
عصير حامصه
ملبع حسب الدوق
ملبع حسب الدوق
مبعدة صعيرة من الرعفران

والمعدر الدجاج اللقطع مكعبات بعبية ضعيره مرفقة ملحد رأس منطلة صغيره إبزار أبيص حبة من الجزر القطعة أطرافا صعيرة 100 ع من العياد قليل من الزعقراف 100 غ من الكحم هيره معطع اطراف صعيرة فبطة صغيرة من المدنوس المريوط بخيط نصف ملعة صغيره مراحكيجين بصف كأس جميز من الزيت فصاليامي التوخ لة ورقاب مياننا موسي لامريعات طرق سيمثل رلافة كبيرة ونصف من الأرر الأبيمي

العاريطة

في فللجرد يوفيلغ الصداء الدخاج واللجوة لللج الأالا الأسطراء الياسة إنجفر لماه المحلور والشوم وطريع



عرف و حد منصبت كأس صعيد عن عام ينزال الكن ينصلي العد دمان بصاف ما الكنافي و حليان معنفه السعامات العرزة الروافة سيديا موسى ويد فرالكن فود المار سطح وصلح الداملات

وضع العدم فيه على معلاة مع مدح ومربح الرق والعدم فيه الله عورتع كالرس الرسا ويراك الكاريفي عدن الكلداء مع لمنح وواقه فيه بياده موسى حدد ويجعم ما الكلداء مع لمنح وواقع منها موسى ويخلف فياسان المروب مع منح وواقع منها موسى ويخلف فياسان المروب والمعالم من ما المعروب ومربع مرق دورقه فيده موسى ولله المسجوب والانت من ماه المعروب ومربع مرق دورقه فيده موسى ولله المسجوب والانت من ماه المعروب والكند وهرف المنت والمراك والمعروب والكند والمحاف المنت والمراك والمعروب المامي والكند والمحاف المنت والمراك والمعروب والكند والمحاف المنت والمراك والمعروب والكند والمحاف المنت والمراك والكروب في معافل المناف المنت والمراك والمعروب والكند والمعافل المنت والمراك والمعافل المنت والمامية منعال المنت المنت المنت والمناف المنت والكراف المناف المنت والمناف المناف المنت والمناف المنت والمناف المنت والمناف المناف المنت والمناف المنت والمناف المناف المناف المناف المنت والمناف المناف المنا

بدخل العرب بدو 10٪ ن 5٪ فقيعة عبد التفتح بزين كتبت بالحيار كما في الصورة وحباب الريديا الأسود



البطبوط

AFT. OTT.

المقادير

250 ع من طبحه الفسع 125 ع من المدر عن منعمة كبره من السكر منعقة صنعيره من المنح منعقه كبره من الريب ماه دافئ للعجين مفعقتان كبورتان في حميرة الخبر

الطريقة

في قصعه يفسب الصحيل و ظلح و السكر ويجوف و سطه العباق الخبيرة و الريب و بال الكافي حتى تفجله بدنان اجتمال حتى اغير المدافية و أثبة و تجر بالطبخين و برك تحيير في القصعة العباقات عمل فيها كوار اب فيغيره في حجم البلوانة السطاح على سكل خيره دارية تعلى و براز الحيمر البلحل مقالاً معليه عينه و تحير الخيارات الله اللهابية . wife. Oth

المقادور

الطريقة

ينجبط بطحين في قصعه منحوف ومنهم عناف خبيرة و سنع و باه الكافي على عميه على عبي عبيه منها على عجيه منها الماسة. بديا حيدا وعبس منها كريرات صغيره في حجم أنه يقار الدين بالريب و تراد درج بنده دا بدين بقد بدين برخمه 10 سندره عويه عبي بقد بدين برخم منطقيل عرضه 10 سندره عويه عبي بالوقت جي عبي بالوقت جي عبي بالوقت عبي عبين بعجية بدين بالريبة به مراس بالتسميدة الرقيمة مع سنعيه وهنه في بدي الوقت جي المحدد من أنه سنفح منه منهوف، يستدح بالبده هند و بعد ويبرك برباح و هكه بي بهايه الحدد من أنه سنفح عبي حال من المحدد من أنه سنفح عبي حال المحدد من المحدد من المحدد الريبة بها منه منه الريبة بها الريبة بها الريبة المحدد المحدد الريبة بها الريبة بها الريبة المحدد الريبة بها الريبة بها الريبة المحدد الريبة المحدد الريبة المحدد الريبة بها الريبة المحدد الريبة المحدد الريبة المحدد الريبة المحدد المحدد المحدد المحدد الريبة المحدد المحدد

الرغايف

Sir OTH

المقادير

و 250 من طحين المنتج الراحة كبيرة و مسف من المورض المنة حميدة من حميرة أحب استج حسب المدول كب من الله بها الماء الكامي الجسم المجين الماء الكامي المحين الماء المحين المدهن ا

الماريقة

يحلم علمين باللح والعاليلا ، يجرف منصه أو لصاف خماره والد عاجمع خيط على سخن عجيم محد على سخن عجيم محد على سخن عجيم محد على سخن عجيم على محمد عدد يت الركام إلى بالله على المحدد عدد دلك باحد الكويرات عاد حدد للم الأحراق الباعض المسلم حيد حلى لصير الهجم والما يدارا إلى المحدد على مراح الساها فلاك مراج الساها فلاك المراج الساها فلاك المراج الساها فلاك المراج الساها فلاك المراج المحدد فلاك والرقى بالطاحون

حيد في مهلاه معدية تقينه من ايا جهان ه بدهان بالريدة ما ريب «هي و سف عملاه و هک اين لهايه الكتاب با المدم مصاحوبة بنفسان « بران » با بده البندية و الساني

البغرير

WAY STATE

المقادير

رلامه من السعيدة الرقيقة مصف رلاقة من طحين القمح (سيبسيال) تسعى رلاقة من المورس عيدة منعقة كيوة من سكر سيدة منعقة كيوة من سكر سيدة منعقة عيرة من حميرة الحيز منع حميرة الحيز من حميرة الحيز من ماء دائر تلحيها.

المريقة

يحت الكرافي كامر الصحة الكها باليه حتى تتنفر الدافعة المنى السفاح العال في الا ويعلى مدياسة المناف من الدافعة الكراف المناف مع يستمه التنهر المناف من يواح حيد لوق الدافق المناف عني الحيم من من من طها ها حيد و هاددا إلى بها له الحيم الكنام مع المنابل أو الزيند البادية أو ريت الريتون،



بسطيلات بالدجاج

ALCON ON

المقادير

125 من سكر سيده
125 عن الرباء عديه حديه
كأس صبير من الده
منطبان فيم بالد من المحل خيد
الصبي منطقة صبير دمن الأير
منطقة صبيره سيكنجي
12 يبعد الأدلاعن كبيرة من ماه الرهم
القرفة للتريين والسكر كالأصي
القرفة للتريين والسكر كالأصي

۱ دیدبده می با 2 کلع الله و بعض می النفس مرفی الافتال می الفضوش علی و معیط 3 عیدان می قمرفة الله علی اللور الفسر با مهروش الله و می اللور الفسر با مهروش الله می داده الله می در عمد آن انعادی الله می (معرد) کشی صغیر می الزیت الله این (معرد) مدح جسب الدوق

الطريعة

ا في فينجو لا يوطيح الدخاخة » لا ير المستنج « سأنينجيل و طيدان الفرافة و تقديوس و في ملاعين من السنج » الجعفي المرفد السنبي - الراعف الرائمادان «السندي » - السنة 200 ع من الرائدة - الرافان الرائم " الأي فرض الراف - الرائ الشعر الما الذات على يشتلج - يحال الدخاجة من الرائد و - العصلية والعلب بعد باليار يصفي الراق والتجفيد



بعق مصفاه برحج في فلنح أخرى به تصفي إيب العبيد عني مصح برة و بادو برسنه) يصاف بن النصب مصفاه وياحج محل فوق البراجع صافه السنكر والفرقة والبنص خفوق يحرث باستم از حتى نعمد اختلف بم جعي مصفاه ويداء يزد فراث بصفي مراق وتحفظ بالبادة الدسية التي علقه على سفح مراق فعط

عراس و قد البسطيمة والدهر بالريدة إلى خط فوقها و فقا أخرى لدهن كذلب ينجه فلين من خليط النف لم الدخاج ليا اللوا المحمر لراس لقليل من ما الرهر الله فه والحملع الدائثي لاعتدلها سكن خبره النبرة للسالخيط الطحين وقداء وعكما ولي بهاية الورقة والحشوق

عنظل بالرمادة والطهل في قراب حتى تبحيم عند البعدام بدهل بالعسل والريز الدعار الوالعيز بالسكر الالامني ولريز بالقرفة، تقدم هلي قراش من الخبل أو التعداع

A COM

فلاحظة أرمكن جنعا ثل من النول وحبيط البصل والدحاج مردر أحده

سايلي مالح



المقادير

400ع مر الطحين	5 مل می کام نصف کام صغیر می لده
100 غ من المبرية (نشا)	ومنان
160 غ من الزياءة	100غ من الحين الفيكوك
لا ملاعق كبيره من حين هكون	علين ب الحسملان واست
فيس من السود به	أو خبيجات مع الرغير مصحوق لمويين
تعيمي مفعفة صافيره من الأي ر	ا۔ ڈسانی سٹزیوں
كمر ص جنيره خنون	أميم السص مع المح تلاهي

الطريخة

يحنظ الفيحين مع المنح و عربيه والربدة واحين المكوك والسدالية ، وبر مصاف السفي مو الصحين المرادح مع الحمارة المحمد لم حمع المحمد بالماء الرك برباح مدد ساعين

عيلي الفحيلة بالسلط وتفضع اما دو بر و مطاب أو مراهان ، بادهي باصفر النيص بسره ح يابليج، لم تعير يا حمجلاد والرعبر أد السالوج و الحيل محكم " الطهي في قرن بدخر الحلي للحمر

مستطيلات بالفواكه

St. St.

المقادم

عجيدة المطائر الورقة الخوة من 167 أنساف الخرخ أو الشيش المعنية حين الد كياي قشع الأنادان الشعقي عناف الخرة ع حين ما السكادة علاميي كريما الرابعر بعراء اللعام عن 1010

الطريقة

المحيد العجيد مواجد من سكل مستقبل الوضع في صفيحه فدهو للا بالرادة والقب بالشاكة أو يعمل من المحيد مستقبلات هذيلا المحقد على مستقبل بالقبل واستقبلات هذيلا المحقد على مستقبل بالمراض بمعلى حمل على وصف المستقبل كاعتد الأمرواء يعلى ومقلة حملت والدويا الداخل المحدد المقتبرة الى القبل المالي المحلم العدد ولك المستقد فدافها الله الاستقبال المحدد المالية ا



بريوشة ملقوفة



المقادير

العجيدة

200 ع مي طبخان 80 ع مي اراده الله ادا احجره

منعقه صغيره من الريب

كيس من القابيلا

150 غ من بسكر سيده

اس متعقد من بفرقة

تصيف ملعمة فيتغيره من ليبره خاملين

فس من لأء الدافي لحمع العجية

400 ع من النفاح الحيد معطع منز تنع رفيعه

80 من الربيب بايد

كأس صعير من عصير البريعان الجلي

7 ملاعل من مرين التوت المطحون

يخبط الربيب بعصير البرتقال ويترك لينة كاملة بعد ذلك يصفى.

الطريقة

باختظ مقامير المحسد الدخورة وخمح دامة الدهي حي احصور على عجيده ملحاسة على ١٠٠٠ في اسمث اسمث اسمت فوق قصفه من التواب معمر حبد بالصحير او و و ابيض لم شوط كديك بالطبحر، على سكل مسميل و مربع، يصفى المربي و برصلا على التفاح فوقه أنه فريب من للما العجيلة حوا المديدة على سكل فضيت مدالة في المحمد بده فضعه الدالة في الله أن الله أنه الله أن الله أن



لفائف بالمشمش والكريما



المقاديو

عجينة الكرواصة ص 184

فرات انظر فقيرة بالمعاج في 189

بعبه شابقى

علماء الكليب برقا

وملاعي كرومي السخر

عالم المراد المر

الطريقة

يقطع بسمس شرائح ويوضع في وعادقوق الله مع الديكر والقابلا حتى يتعسل

بسط محمد في سند له مسمر عني منظيل أو لقشع ال مريفات صوابها 16 مسهو و قا 16 مسم يوهيم فليل من الكري في توصف يوفليل من السلمين معمل بواللدي التفي للما ولا ؟ تحدر الوالدهال المعل وبطهى في فرقا ساحل حثى كتجس، تدخل بالتربي



بريوشة بالزبيب والفواكه المرقدة

market Office

المقادير

Marings	العجينة
6 ما دائي	380 ع من طبحين الموار من
- A - 2 80	الا 20 من حبيب الدافي
60 عن المه كه د مده	60 ع من الريدة
بخساب و من	16 غ س خبيرة الحيز
بمنف فلفقة صغيره من العرفة	نصباب مبتنية مينيو د من ملح
عسم حه در حو د العيب محكودة	50 ع من السبكر
سرد حمد حمد	to year men

للهجن

- 50 لح سكر كلاصي و 3 ملاهق كبيرة من الله.

الطريقة

يصب الصحين في قصعه الصاف المنح والحميرة الصداقة في اللا الدافي ما يا بناء مدانه مع فحليب والبيعية اليجمع. الكن ويضاف الصحان اداء الجمع العجيلة الدلك حيد و براء الحلم امدة 45 دقيقة أن ساعة

عدد العجبة عبر سكا مستطل طبح هذه بدياشه في حوالب بالسكة الديني ماتصفه في الدينط بلفي حوا بقسها في سكل حدادي برحمل احدالت حيد فدي تصفيحه ليب عسجها من بداخر و بردا حتى تحمم

عند حرجها من العرب بدهن مناسرة تحييط السكر اللاصلي والدا أو الرابي الصحوب والصفي وتعتر يسرابح التور



تفاح محشق

wife Offi

المقادير

العجيبة لصبع المورقات الحاوة انطر صكاتا

4 تقاحات

لانه صعيره (المبور الرب الكركاع العواك مرهدة)

4 ملاعق بيره من السخر

كيد من القابلا

بيشبة بمطل

الطريقة

یفتان الدور و یحمر فی الفرد سریهروس کدلک یحمر الکرکاع و پهروش بعد سم یفتاف الهمدادر بست والدو که مرقده و بسکر والفائیلا و بحثه کی جد بیمی النفاح و پفرج خوفه می الدات و علا یحبط مر والکر داع بدای تعجیده فی بست ۱ میمر و مقفع علی سکل بر عدت میساویة انداخد مار مربح و یحظ و بسته عداجة محبود و حمع حواسیه بی الأعلی بعضی الله جه عامد الروا می راسها علی سکی دادد به بدهی بالیفیر و تعلقی

عبد حراجها ما سرقام العون بدهر بالرابي واسيره مكونا مرا السكر والدا العفاق حتى يعقد قليلا



كريب بالشوكولاتا



المقادير

الكويسا	الجنبط
125 ج من انعسادة العرايد	375 ع من الطحين
100 ے سے کولانا سے ہو	تعلق برام الجيب
50 نے سے اگر بدہ معقع	قائر کبیر من بده
قواكه الموسم	5 ييمىت
تفاح - مور - إجاس	50,004
	بصنف مبعقة فبنفيرة من نكلح
	و ملاعق من السكر

الماريقة

هي كامل مقتحة الكهر باله يحتظ كالاص الصحيل والسكر والمنح والدو والخليب والقاسلا المقدميك يصاف البيطي ويُقرح الذن حيد احتى سكران فرفعات على سفح العجيل التوضيع مقلاة مذهوبه فوق الند ويقراح والتفهة عسف فعرفه امل حبيف وتفهى من الجهتين وشكدا الى نهاية العجيبة الشعن القلاة الرامة فاتس كال التعمال

في باه بدائي السوكولاك باستعمال (حسام ما ۱۰) بقد دني عشاف بكريد الصرية و تنجيل يتوند يرفع الوعد من فاق بال و تعتاف الريدة ويحتث بخل خيد التسط الرعمية ويوضع مقمة المنعقة بيدة من البدائي و دوسطها دينيا و التي عني بلاية وهكذا في بهدية بحريث بو سفى بالبيا كالآل شفيم دراً و دلاً بالفواته و مس على بكان المه تشك ينجيط الاقتياض ليحلوي



ضفيرة بالمربى

it.

المقادين

кони - 2 500

ملحمال من جميره مع

بيتية أأامنه

ميت العلية التحامي

منعقه كيراد من السكر

e de la constante de la consta

00 کیٹر اولائدہ

الاسترامين المعيب العافي

راشية ولا واحمصرا ليمه

و دلاعه نوعه ال بـ

الطريقه

هي قصيمة يتجملط كان من الفتيجي المستخد والمستخد والقدامية والعامية والاستدام المعدادية المعداديات تصاف الما المتجبة الانجر بل مستدانيا الفسار مني استخار فيقيزوا المقتي و الداعة حتى تجد الانجار الداعة العام المادية المتدار المادية المادية المتدار المتدار المادية المتدار المادية المتدار المتدار المادية المتدار المادية المتدار المتدار المادية المتدار المتدار



كيكة بالقواكه المرقدة

Mark Offi

المقادير

150ع من العواكد المرقدة 50غ من الريب المون عظم فشرة حامضة محكوكة فيصاب 150ع من الريدة 150ع من السكر 230ع من المخدين كيس من المغمرة بعض كان من العيدون

الطريقة

ا بي الله الريب الريب الح مصير النسواء بدق ما العادية حتى سين العاف الفاكم مراددة وقد ما حامص ميرمج الرامة من فوق الناز الترك الكل ينقع ثم يضعى

في المستقد كل من اسلام والرادة ويقدام الليفتر الواحدة بيد لأجرى مع اخفيل السمر حتى اخفيوا علي كالدادات الدي في هو كالدولة والسياسة الطلحا المدواح مع الحياة والمعتقد الكراحات الديان المدافة المفتد المحيد الديان الديان الديان الديان الديان الديان الديان المدافق المفتد المحيد الديان والمائل المحيد الديان الديان الديان الديان المحيد الديان الديان الديان المحيد المعتمد المحيد المحيد الديان المحيد المحيد المحيد المحيد المحيد المحيد المحيد المحيد الديان الديان المحيد المح



دوانر محشوة بالتفاح

" Sel " Sel

المقادير

250 من علمان من المحل من المحل المح

ال حمل أريده العادية B عمل يمعاد كان معطاء عرميز عن تحسير حافظي ما الان العرفة العاد ما الع

حشوة النفاح

60 م سند سعه کیردس باسه رئی معقه صعرة مر القرط 900 و ما الله و معود بعد بعد بعد بعد حصر بعد حصر القانبات

في وحدد يحفظ كر من النماح و حم مص و كما يلا و مسكر ، ١٠٠٠ الفرقة ويترك فوق قلو مهيئة حتى يتعمل

الطريقه

احث عجبه عني مكن مستمر و بقضع قده الحجبيد وا سنمه الباصح قبل من حشود و منط الدائر مدها الحياسات بالبغد الماعتيرات الداخل المن المعالم المعلى الحياد الدائل بالصحف سبها عمل حصود على وحد الدوال الماسكة أن الكواد المن أن يا مون في فرق التن المن سماسة الماسم الله الاستمام الفول وتوثيل عشر المعالم الفول وتوثيل عشر المعالم

فلاصظه عنا سيملان حسود للساوان والكلية خصر العجيبة وعياف البها لأبر أواسوال أأنعه



بريوشة دائرية



المقادير

John 2 - 6 800	46 de 1
بيعية كاملة	كأس من الحليب الدافئ (20 ct)
صفر بيضه	30 ج مر حمرہ ک
225 م الاستان الم	متعشق کیر در می اگریپ و گفتاکه د فده
4 ملاعق كيرة من السكر	أصعر يوصة للشعى

الطريقة

يمب الطحين في فصعة ويجوف وسطة ويصاف إليه البيش.

التي واحد يحدث كرامن حبيب و سكر والدين والريدة فيوضع فوق البه اليبطأ فيلا العدادين لصاف حيد عالم ح حدثد فوق الفيحم فللا فيلا مع الدين حدد الفهني لفجية حتى بحيد العداديات بدين الدين في حال والدائل على أكافي الدين الدائم الدين حديد لحي الدائمة عدد الدين محدث الدائم عدد الدائمة الدائمة الدائمة معمل وطهي البدائم الجيام القدار الدهن الدرائي الفيحاد



كيكة بالشكلاط والكركاع

WAL CHI

المقادير

ويعاب

100 ۾ جي سو ملاء

150ع من الكركاع مهروني

90 ع من الربادة لللينة -

2 pie _ + 40 + 40 + 40

40 ع س قسكر كلاسي للتريي

عودس القانيلا

100 ع من السكر

الطريقة

6 الب الشو كراكاتا هي حمام ماريا -

یحید اللہ اللہ کے اور ویحمر جو حتی پیشل بریع افساف کارائے می باشانے مورود میا دد. والہ اورائ بدایہ 17 خبر الرابندویجید اللہ خام انفسار بدایا کا بنی دار ویجاج الذی یا جینی بصاف و خبری باشن باشن بدفن انتقال جنی بشد کر بنج با بشاف کیا ال الحبیث

ا يدهن قالب الجدوي ما الدي من الأن مدمها من الكلام الديام الح منظم الجبيط المحصد الطبيع الي الاسام الحن ما ما الصف مناعه الديمير ماجه الحقودي بالسبك التلافيني المعلج الدابح



مربعات محشوة باللوز

ALCONO.

العقادير الحسوه

250ع مي اثبر الكبيران والمد

150 ع من السكر

کیس نایلا

ملعقتان من ماد الزهر

ملطة صحيرة من القرفة

100 ع س الريدة

عجبة الكر، فية في 164

و العجيم الناصم بالفصائر محدة حر 168

يصة غنبرتة لندمن

شرائح اللور للتزيير

الطريقة

يهنجن النوا مع السكر ونصاف الفايلة والبرقة والربقة وما الرهر حي الحصور على المفدة بيسط الفجيلة في سمك 6 منية منفقع مرتفات حجمها 10 سنيسر الدهل خاشيها بالليط و حقا فيين من خسوة النوار في الوسط و خمع حواشي في الأعلى بنطق في الوسط علم اشكل المه الدهل بالبيض ونطهي عبد حراجها من الفراء، دهل بالربي و الصور الساحل و الين في الداليون

all a sure of the same of the same of the same of the same



كرواصة بالحامض

Sir OM.

المقادير

4 کاله من انتصابی 200 عالم علاقه علاقه علاقه علیه فاید من 200 عالم علی انتصابی علی انتصابی انتصابی علی حصور العجمه العجم العجمه العجمه العجمه العجم العجمه العجم العجمه العجم العجمه العجم العجمه العجم الع

الطريقة

في قصعه بوطنع الصحين و 200 ع ما الدامة «السطن والسكر واستوه واحميزه حل الطبوعة في الحسب الداهي حمق لفجيه بالسائدة في وتدليق العداد بقاليات العجيبة عن الدكوات و ويوطنع ما تدين ما الديدة في الدالت واحصا بعد المرابعة السائدة برواضه حقوم بالسائد (لا البالية بالعجيبة مسالية حقيم الدالت كالقديمة السابقة المرابعة الم

القكويمة كا كان من عصار الحامض كان ما سكر حسب ساوي كيس من القابلة و الاعوامي علياء الحدادي من به وعمير الامضاء الله بلاء السكرة مارية وياضاع الكن فوي أن مع البحريمة الحي يعفم الفتح القطائر من جائب واحدوقالاً بالكري الفضرة



فطائر بالكريما

SHE OTH

المقادير

الطريقه

خصر المحمة بنصل فطريقة المديمة بيد عين عفي تنجر مستين سيحكالا منية الفضع هذا الاختوام الا تداخير الا تحمر العد المهامة فيدن من الله الفضية والمصهدة عدم الواق الدائمة الإخطر عباسكر داران الداخير العام الدائمة المعتمر المعتم علم السعم المعتمرة المعالمة واليها ألم المستود به اليرية الداخمية وإدافية الكارات في الداخيرة حير المهام علم المعتمر المعتمرة المعتمرة المعتمرة المعتمر المعتمر المعتمر المعتمر المعتمر المعتمر المعتمر المعتمرة المعتمرة المعتمرة المعتمرة المعتمرة المعتمر ا

مانية مسوره من الويامة



الخبيزات الحلوة



المقادير

كأس صغير من الزيدة اللناية

کانے سعور م الریب

عليه الل الحياس مر محر التعلى ، الحاوي

5 يعباب نديه

عيم منفقه فتعرفمن بسخة السبية للعجرالة

الاس كم من أنه الدافي

کام اقبطی می مفتیر به نفای

فشرد برنفال مكوكة

كالراكار معيف من السكر

كيسانا من العاسلا

أبسال مر حمود حبواي

منعه کو ده عند می جنود اخر

and and a second of

ينج كاس من سافع

فالرافيط مرماه الأهو

الصحام حسي جداف

فيداء عبال بيدهن

مس مي سه

فتي من جيجات يا سايين

الطريقة

الجديد خديد و برايد والسكان و مديك و در اداهر و دهيم الداعية و مدينة و الدادوة و الدادوة الدادوة و دولا المام و والسلام الدادوة و مدينة و مدي



كرواصة حلوة بالشوكولاتا

	-
كأم صعير من النبيب الداقي	مار دهاد د د د د د د د د د د د د د د د د د
ماء داقي حمع العجب	126 ج من ترسم العامية
بفنا	100 خ من سکر سنده
100 ع من الشواكم لأن البداية	100 خ مال المام المراجي
قبيل من البور للتريين	بي منعقه صغير د مي المنح
آصفر اليتني للدحي	30 ع مر حميره خر

عند إخراج العجينة من الثلاجة تعاد هملية البسط مرتبن وتترث برناح 20 سبعة

الطريقة

Madey

تطلق النموة في صف مقدار الحليب

بلكر بدر حي الحصار عن عجيد منجات 126 ع من بريده اللغ والبعيدة عليكم الحميرة والحبيب بدافي ويجمع الكرادد حي الحصار عن عجيد منجاسة بقبل عني بلكل فريع توضع عدد بركري في الرياعة ويسي الديع على الله على العمل عني بلاية بالقوار الماد هدد الفليدة قدم برات فالله في العمل الفليدة على الكراد في المحيدة على الكراد في المحيدة عني بلكر المستقيل و عقع مستقيلات والمداعي المحيدة على الكراد المستقيل و عقع مستقيلات والمداعد المحيدة على الكراد المستقيل و عقع المحيدة على الكراد و المحيدة على الكراد و المحيدة المحيدة على الكراد و المحيدة على الكراد و المحيدة على الكراد و المحيدة على الكراد و المحيدة المحيدة على الكراد و المحيدة ال



حثوة الكريما

SA COM

200ع من الكريم الطرية

2 كيساد من القابيلا

60ع من سكر سيدة

بمحفي الكراد الطرابة جيبر بالدصور يعدارنك يتساف المبخر بسفا فسيتا حمي بالكاثف والصناعف حجمها

عجينة لصنع الفطائر انمورقة المالحة

it off

المقادير

750 ع من الطحين

60 ع سر الرسة العادية

700 ع م م الركرين تقسم على 6 أجراء

منح ک د څخو کال نصب بينيه بيغه و م را او ۾

Same a reserve

60 ج من حص محکول

الطريقة

يحمد الصحن مع منع والكواده الرعاد اليف لل والإيراء والجنل و جمع عدد النا في عدد في عبد العجمة عبر العجمة عبر سكو النام من و معد في عبد المدينة عبر سكو النام من و معد في المدينة عبر المدينة المدينة عبر المدينة عبر المدينة المد



عجينة لصنع الفطائر المورقة الحلوة

المقادير

750 خبي الطحين 50 ع مي الزيدة العادية 700 ع مي ريادة الأركزين منطقتان كيو ثاق مي الزيت ماه بارد لنعجين

الطريقة

خصر هده العجية بنفس طريقة عجية الفطائر المورقة عالجه عمر وصد كبير من البدسيس و الدسيس ماعد

فطيرة بالتفاح

المقادير

العجيمة العلول عن 155"

[حال حاليه منه منهه

كأس بينع من السكر 80 جي الريده

مقادير الكريعا

م بير مي ڪيني

خينفي بيهينه د نيفيله كالنيم

60 ع مي السخر

متعضان م الصحين

كيسان من الفاتولا بلطة ضعرة س الربكة ملعقة كبيرة مرالدر المحر للتزيين

كفيق بقيقي جامعية

كيب من العاسلا

أقبطر يبائنة نفاءهي

الطريقة

يقن الثداح ويعطم شرائح رقيمة سمى بعصير الحامص

بقلش العجبة في سميل كالمستر على سكل مستقيل بعدلاند يتقلع من العجيل مستقبلاً عمدلال عرصهما ه مسيح فقوتهم هم المستقبل (١) أقتم العظاهد الأحوال على خواب التواايات المستقبل في به منك بالسوالة الديلات و السبك الأن في الآء الذي يج الجواك في السبعين لينحف بالعراب الدي المستقبل الإم وجرفيتهما فالمنص المستدانك مافرق مستميل ويرفيق برامه فقاح مستادية فراف والرواية فوفها لزمام عداء الماقمة مناه التوام التشاخ داللب الموادح مع القاء الفاء في خوامل للصف فيعل فالهي بوالعله

سكين ثم تغير وسط الطرطة بقليل من القرفة إندخل القرن النضج وتنحس، عند إخراجها من الفوت تدهن جواليها بالمرمى المطحون على شكل سائل وترين هذه الأحيرة بشرائح اللوز المحمر قليات تفدم بالرفة أو دائنة.



علاحظة : يوضع المنطيل ومط الصفيحة قل أن يزين بالنعاج.

محصير الكريما

بخلط كل من السكر بالبيض بمداء يضاف الطحرن، يقلى القليب فوق النار مع القاليلا أم يسكب عبدا فشيدا فوق حليط البيض والسكر لم يوضع الوعاء قوق النار مع التحريات بالشمران حتى يعقد الخليط وتحصل على كريمًا صفراء. نضاف الزيدة ويرفع الوعاء من قوق النان تقدم هذه الفظيرة كما هي أو تقطع مستطيلات.



القهرس

48	مستطيلة بالقلقل والصلصة كس	6	الكبش بالكفتة والكريما ــــــــــــــــــــــــــــــــــــ
50	كر واصة مالعة بالدجاج	8	كيكة مالمة
52	الكيش بالفكيع والكريما.	10	طرطات مالحة بالكفنة
54	مقاتات بالجين	12	بريوشات مطرة
56	مبتطيلة بالصرصيص والجبن وسد	14	شوسون بالجبن و الزعتر
58	لشو مالحة بالكبد	16	ميل ٿوي مانح
61	عجينة بريري مالعة مسم	18	لقائف مبشوة سي
62	طرطة بالجين والبيض	20	مثلةات بفواكه اليعر
64	الكيش بالقمرون والقكيع	22	بريوات بالخضر المخالة
66	طرطة بالقرون والبيشاميل	24	مستطيلات معشوة بالقعرون ــــــــــــــــــــــــــــــــــــ
68	بيتزا بقلوب القوق	26	الرتديلا بالفجاج
20	طركة بالتضر سيسسس	28	سغار الفيز مائعة
72	طرطات بالجين	31	مامنة يتامل المامن
74	بيترا بالبصل والكريما	32	عقال عاكلة
76	معتشات بالكفتة	34	بيئزا بالصلمية والكفلة
/R ,,,,,,	بسطيلات بالسمك	36	كريب محشر بالقعرون
81	عمينة البيئزا (١)	38	بيئزا بالمخ
82	قطائر بالبطاطس والجين	40	سطية بالغضر
84	الشو بالمعرون	42	خليك مالح
86	طرطة بالدجاج	44	خبيزات محلوة
	بينز ا بالأنشوان	47	مربعات حاوة بالشوكو لاتا

130	بسطيلات بالفجاج	90	طرطة مالحة بالكريما
133 —	سابلي مالح	92 -	دواتر بالخليع
134 —	مسقطيلات بالقراكه	94	مستطيلات بالتون والفضر
136 -	يزيوشة مقرفة	95 —	مالئات بالكذير والبسل
138 -	لقائف بالشمش والكريما	96	ييتز ا بالطماطم والكيد
140 —	بريوشة بالزبيب والفواكه العرقدة	98 —	بينزا بالبيض والكريما
142 —	تفاح مطتر	100	بيئز أ بالباذنجان
144	كريب بالشوكرالاتا	102	كراطان بالبورو والكريما
146 —	ضايرة بالبريي	103	اسفاج بالجبن والفكيع
148	كبكة بالقواكه المرقدة	104-	مثلثات بالدجاج والبيشاميل
150 —	دوائر معشرة بالتفاح	106	يالمني هالع
152	بريوشة دائرية	108	للاطة على شكل طرطة
154	كبِكة بالشكلاط والكركاع	110	سلاطة الماقاروني بالألوان
156	مربعات محشوة باللور	112 —	سلاطه مذكله
158	كر و اسة بالعامض	114-	سلاطة الأقوكا بالقمرون والزعتر
160 —	فطائر بالكريما	116	سلاطة بالقراكه
162 —	الغبير أت الحارة	118	كرطان بالبطاطس والكغة
164 -	كر راصة علوه بالشوكو لاتا	120 -	لازان بالفعرون والبشاميل ــــــــــــــــــــــــــــــــــــ
167	عجيبة لممتع القطائر المورقة المالحة	122	البايلا
168 -	عجواة أمالع التطائر الررقة الستود	125	اليطيوط
169 -	فطيرة بالتفاح	126	العلاوي -
173 —	القهرس	127	الرغايف
		128	البعر ير